

ÉCOLE NATIONALE VÉTÉRINAIRE D'ALFORT

Année 1935

N^o 35

THÈSE
POUR LE
DOCTORAT VÉTÉRINAIRE
(DIPLOME D'ÉTAT)

Soutenue devant la Faculté de Médecine de Paris

PAR

Gabriel RAMEAU

Né le 11 décembre 1908, à Précy-le-Sec (Yonne)

Intérêt et Possibilité
de
l'Approvisionnement d'une grande ville
en
Champignons sauvages

Jury :

Président : M. L. TANON, professeur à la Faculté de Médecine de Paris.

Membres { M. SIMONNET } professeurs à l'École Vétérinaire d'Alfort.
 { M. HENRY }

PARIS

IMPRIMERIE DE LA FACULTÉ DE MÉDECINE

JOUBE & C^{ie}, ÉDITEURS

15, RUE RACINE, 15

1935

THÈSE

POUR LE

DOCTORAT VÉTÉRINAIRE

(DIPLÔME D'ÉTAT)

Soutenue devant la Faculté de Médecine de Paris

PAR

Gabriel RAMEAU

Né le 11 décembre 1908, à Précy-le-Sec (Yonne)

Intérêt et Possibilité

de

l'Approvisionnement d'une grande ville

en

Champignons sauvages

Jury :

Président : M. L. TANON, professeur à la Faculté de Médecine de Paris.

Membres { M. SIMONNET } professeurs à l'École Vétérinaire d'Alfort.
 { M. HENRY }

PARIS

IMPRIMERIE DE LA FACULTÉ DE MÉDECINE

JOUVE & C^{ie}, ÉDITEURS

15, RUE RACINE, 15

1935

Personnel enseignant de l'École Vétérinaire d'Alfort

Directeur honoraire : M. H. VALLÉE, Inspecteur général honoraire
des Services vétérinaires.

Professeurs honoraires : MM. G. BARRIER, Inspecteur général honoraire
des Ecoles Vétérinaires, H. VALLÉE, G. PETIT.

DIRECTEUR

M. C. BRESSOU, directeur de l'Institut de Médecine vétérinaire exotique.

PROFESSEURS ET CHARGÉS DE COURS

CHAIRES	MM.
1 ^o Physique, Chimie et Toxicologie. Pharmacie. Inspection du lait.	N...
2 ^o Anatomie descriptive, systématique, topographique et appliquée des animaux domestiques. Tératologie. . .	BRESSOU.
3 ^o Physiologie. Thérapeutique générale.	MAIGNON.
4 ^o Agronomie et hygiène. Botanique et aliments du bétail. Matière médicale	SIMONNET.
5 ^o Anatomie pathologique. Histologie. Embryologie. Industrie et contrôle des autres produits animaux.	VERGE.
6 ^o Parasitologie et maladies parasitaires. Dermatologie et sémiologie de la peau. Zoologie appliquée. Clinique des maladies parasitaires et dermatologiques.	HENRY.
7 ^o Pathologie médicale, sémiologie et propédeutique. Jurisprudence vétérinaire. Médecine légale. Déontologie. Clinique médicale	ROBIN.
8 ^o Pathologie chirurgicale. Sémiologie. Médecine opératoire et ferrure. Clinique chirurgicale	COQUOT.
9 ^o Pathologie bovine, ovine, caprine et porcine. Maladies des animaux de basse-cour. Sémiologie. Médecine opératoire. Obstétrique. Clinique spéciale	LESBOUYRIÈS.
10 ^o Pathologie générale. Maladies microbiennes et police sanitaire. Microbiologie. Clinique spéciale.	PANISSET.
11 ^o Zootechnie et appréciation des animaux domestiques. Economie rurale	LETARD.

AGRÉGÉS ET CHEFS DE TRAVAUX

MM. BERTHELON, BRION, CARPENTIER, GORET, MONVOISIN, MOUSSU, VALADE.

AGRÉGÉS CHARGÉS D'ENSEIGNEMENT

MM. CORDIER et THIEULIN.

La Faculté de Médecine et l'École Vétérinaire déclarent que les opinions émises dans les dissertations qui leur sont présentées, doivent être considérées comme propres à leurs auteurs et qu'elles n'entendent leur donner ni approbation, ni improbation.



A MES PARENTS

A M. LE PROFESSEUR TANON

*Qui nous fait l'honneur de présider le jury de
cette thèse.*

A M. LE PROFESSEUR SIMONNET

A M. LE PROFESSEUR HENRY

Intérêt et Possibilité de l'Approvisionnement d'une grande ville en Champignons sauvages

AVANT-PROPOS

Nous avons toujours été frappé d'une part, par les grandes quantités de champignons sauvages, appartenant souvent à des espèces parfois très nombreuses, apportées sur les marchés des grandes villes et consommées impunément, tout au moins lorsqu'il existe un contrôle préalable à la vente ; d'autre part, par la fréquence des intoxications constatées dans les campagnes. La chose apparaît d'autant plus paradoxale que les consommateurs des campagnes limitent leurs récoltes à une ou deux espèces qu'ils croient bien connaître ; ce qui ne les empêche pas d'être à la merci d'une confusion malheureusement trop souvent effectuée.

C'est ce contraste qui nous a donné l'idée de ce travail. L'éducation des masses n'est pas faite et semble, pour ainsi dire, impossible à réaliser ; aussi y aura-t-il longtemps encore de regrettables accidents, chaque fois que des ramasseurs ou des consommateurs non avertis seront livrés à eux-mêmes.

Par contre, il semble qu'un contrôle efficace, préalable à la vente, comme il en existe dans la plupart de nos grandes villes, offre toute garantie au consommateur. Nous allons montrer au cours de ce travail, comment une sécurité totale peut être obtenue, malgré une large tolérance, quant au nombre d'espèces permises.

Nous avons pu suivre aux Halles de Dijon, les opérations

du service de contrôle, pendant la moitié de l'année qui vient de s'écouler. Et nous nous en voudrions, ici, de ne pas rendre hommage à l'extrême obligeance de M. M. Barbier, ex-préparateur à la Faculté des Sciences, l'éminent mycologue dijonnais, dont la sollicitude à notre égard ne s'est jamais démentie un seul instant, et au dévouement de M. le Dr G. Bourgeois, vétérinaire municipal de la ville de Dijon, qui nous donna toutes les directives pour ce travail et dont la bienveillance n'a d'égale que la compétence en la matière. Qu'ils veuillent bien trouver ici, tous deux, le témoignage infime de notre gratitude.

Nous nous proposons, dans ce court exposé, de montrer que le marché d'une grande ville peut être largement approvisionné en champignons sauvages, d'espèces parfois très nombreuses et cela avec une garantie totale, grâce à un contrôle préalable efficace.

Après avoir fait remarquer que les champignons ont une réelle valeur alimentaire, et qu'on ne doit pas seulement les considérer comme des condiments et des mets de fantaisie, nous donnerons, à l'aide de quelques chiffres, un aperçu éloquent des quantités quelquefois énormes apportées sur le marché de quelques grandes villes, et en particulier de Dijon et de Paris. A l'aide de ces mêmes chiffres, nous signalerons l'influence des conditions climatologiques sur la poussée fongique et nous dirons quelques mots sur l'intérêt économique et social de la récolte de ces cryptogames.

Puis, nous passerons à la question importante des réglementations en vigueur concernant le contrôle préalable indispensable. Nous n'examinerons que les règlements dijonnais et parisiens.

Après avoir montré la nécessité de la limitation des espèces permises sur le marché, nous nous occuperons des connaissances mycologiques à exiger des vérificateurs, connaissances étendues et indispensables pour le parfait fonctionnement du service de contrôle.

Nous espérons que ce court travail aura atteint son but et que le consommateur, écartant ses appréhensions, n'hésitera

plus à recourir largement, et sans arrière-pensée, aux champignons sauvages pour varier ses menus et satisfaire ses goûts, après avoir acquis la certitude que ces cryptogames ont fait préalablement l'objet d'un contrôle rigoureux, du genre de ceux que nous aurons l'occasion de décrire au cours de ce travail.

INTRODUCTION

Valeur alimentaire des champignons. Les préjugés qu'il faut combattre.

Celui qui a tant soit peu parcouru la campagne et exploré les forêts d'avril à novembre, a pu se rendre compte avec quelle extraordinaire abondance on rencontre parfois les champignons. Et la plaisante variété des formes et des couleurs n'est pas moins remarquable que cette abondance.

Beaucoup de ces champignons constituent des aliments sains et substantiels ; quelques-uns même peuvent former des mets très délicats. Cependant peu de gens osent les récolter, dans la crainte qu'ils ont de s'empoisonner, tellement ces végétaux inspirent, en général, une défiance extraordinaire.

Ces craintes sont vraiment exagérées, car les champignons peuvent former un appoint important dans la nourriture et méritent d'être mieux connus. Ils suppléent à l'usage de la viande et c'est une ressource abondante et peu coûteuse. En Russie et en Allemagne, dans le Midi de la France, ces végétaux font l'objet d'une grande consommation, à l'état frais ou sous forme de conserves de toutes sortes. Dans nos contrées, leur usage est encore peu répandu. C'est plutôt un accessoire, un mets de fantaisie. Ils n'entrent pas comme ils le méritent dans la consommation habituelle et on laisse pourrir sur place des quantités énormes de substances alimentaires inutilisées.

Bien que la consommation des champignons ne soit pas généralisée, nous savons cependant que ces végétaux ont été récoltés depuis les époques les plus reculées. Les Athé-

niens en étaient très friands. Les Romains, si nous en croyons les écrivains latins, étaient de gros mangeurs de champignons. L'« Oronge » avait une réputation exceptionnelle. C'était le « mets des Dieux » et ces végétaux étaient achetés à prix d'or. S'il n'y a plus ce désir de payer les champignons au prix fort, c'est que leur consommation s'en est quelque peu généralisée.

On consomme plus d'espèces que par le passé, et, si dans les villes on recherche les qualités gustatives de ces végétaux, dans les campagnes, on les consomme surtout pour leurs qualités nutritives.

Les champignons ont-ils une valeur nutritive ? Les opinions, à ce sujet, sont partagées. Certains leur reconnaissent cette qualité. D'autres les considèrent simplement comme un assaisonnement, un condiment, sans valeur nutritive réelle.

Pour les premiers, joue un argument irréfutable, c'est que les champignons, dans certaines régions, forment la base de la nourriture des ouvriers agricoles. C'est le cas pour les populations paysannes de Russie, d'Allemagne et de Pologne.

Considérons les champignons au point de vue de leur composition, mais sans nous occuper des principes dépourvus de qualités nutritives.

TENEUR EN EAU.

Les tissus fongiques contiennent de l'eau en quantité variable avec la nature du champignon et avec l'état de sécheresse ou d'humidité de l'atmosphère.

Voici quelques chiffres exprimant les quantités d'eau par kilo de champignons :

Lepiota procera.....	840
Marasmius Oreades.....	920
Bolets	880 à 920

L'eau représente, en moyenne, les 9/10^e du poids du champignon. Il y a plus d'eau dans le pied que dans le chapeau.

TENEUR EN MATIÈRES MINÉRALES.

Lepiota procera.....	7
Marasmius Oreades	10
Psalliota campestris	5
Bolets	6

On trouve en moyenne 8 gr. ‰ de matière minérale.

TENEUR EN MATIÈRES TERNAIRES.

Nous distinguerons les matières ternaires des membranes et celles du contenu des cellules.

Les membranes sont presque exclusivement formées de fungine, élément hydrocarboné presque inattaquable par les sucs digestifs. Cette fungine, qui est de la cellulose, représente environ 3 % du champignon :

Lactaires	27 à 35 gr. par kilo
Chanterelles	38 à 40 —
Bolets	20 à 35 —

Le contenu des cellules renferme des hydrates de carbone solubles et digestifs.

Nous faisons remarquer que les champignons ne possédant pas de chlorophylle, ne renferment pas d'amidon. Nous trouvons du glycogène, voisin de l'amidon, qui disparaît avec l'âge et des matières sucrées.

TENEUR EN MATIÈRES ALBUMINOÏDES.

Les champignons renferment environ 35 ‰ de matières quaternaires, dont la composition se rapproche de celle du blanc d'œuf et de la fibrine. C'est d'ailleurs cette analogie qui a valu aux champignons le nom de « viande végétale ».

L'analyse chimique montre que le pied adulte est constam-

ment dépourvu de matières nutritives. Il est peu sapide et plutôt indigeste, coriace quelquefois.

Dans un tableau comparatif, nous allons rapprocher les chiffres donnés par l'analyse chimique des champignons frais, du pain et de la viande de bœuf.

Eléments	Champignons frais	Pain	Viande de bœuf
Eau	900	300 à 400	800
Matières minérales....	8	5 à 7	30
Membranes	30	2 à 4	150-170
Hydrates de carbone .	45	500 à 600	15 à 25 (graisse)
Albuminoïdes	15	75	20 à 30

Le tableau ci-dessus est suffisamment éloquent. *Les champignons ont droit à la dénomination d'aliments complets. Ils sont infiniment plus nutritifs que les légumes. Loin de les regarder comme des condiments agréables, nous devons les considérer comme des aliments de première utilité.*

La répulsion que le public éprouve vis-à-vis des champignons a été entretenue de tous temps, surtout par la presse. Celle-ci ne manque jamais de signaler et de grossir les accidents consécutifs à l'ingestion de champignons, qu'il y ait véritablement empoisonnement ou simple indigestion.

Certainement il y a des méprises, mais des accidents graves peuvent arriver même avec des espèces comestibles. Et à côté des empoisonnements causés par des espèces mortelles, il y a des indigestions ou des intoxications consécutives à l'ingestion de champignons avariés.

Ce qui effraie également l'amateur, c'est la multitude d'espèces de ces végétaux. Il craint de se tromper, et il est bien incapable de faire rentrer toutes ces espèces dans quelques genres. Les liens qui existent entre elles, lui échappent totalement.

Ce que le consommateur doit éviter, c'est faire confiance dans le diagnostic du voisin, surtout de celui qui se dit averti. Beaucoup de ramasseurs de champignons se fient à une

impression de déjà vu, et ne basent pas leur diagnostic sur des connaissances solides et scientifiques. Il y a des amateurs qui récoltent des champignons et qui ne connaissent pas les espèces voisines dangereuses, voire même mortelles, pouvant prêter à confusion avec celles qu'ils récoltent. Nous avons connu aux Halles de Dijon, un ramasseur de *Russula Virescens* et *Heterophylla* qui ne connaissait pas l'*Amanite Phalloïde* !!

On doit également combattre un très grand nombre de préjugés acceptés par beaucoup de gens, relatifs aux caractères qui permettent de dire si un champignon est comestible ou vénéneux.

L'épreuve de la pièce d'argent qui doit rester blanche au contact d'un bon champignon et qui noircit avec un vénéneux, les champignons qui ont une bonne odeur et une saveur douce, sont comestibles, les champignons dont la chair bleuit, verdit, rougit, noircit, sont à rejeter ; ceux qui ont du lait, également. Les lieux où ils poussent, ne sont pas à dédaigner, etc... Tous ces caractères absolument empiriques, tous ces tests ont fait faillite et combien d'amateurs en ont été victimes ?

Il est évident qu'il y a un certain nombre de champignons qu'on ne peut consommer impunément. Mais malgré le nombre immense d'espèces, il semble qu'il faille mettre de la bonne volonté pour s'empoisonner, car il suffit de connaître quelques règles faciles à retenir et à appliquer pour éviter tout mécompte.

Précisons, tout de suite, que de tous les champignons sauvages toxiques, trois espèces sont la plupart du temps, mortelles. Elles appartiennent toutes au genre *Amanita*.

S'abstenir de récolter des champignons ayant volve, anneau et feuillets blancs, est tout à fait prudent. On aura soin de déraciner le pied au lieu de le couper pour être sûr de n'être pas en présence d'une *Amanite*. On évitera aussi de récolter des individus trop jeunes et partant, des confusions graves.

A côté de ces espèces mortelles, on trouve quelques espèces

toxiques qui provoqueront des gastro-entérites plus ou moins violentes.

Ces espèces mortelles et toxiques éliminées, on ne risquera plus ensuite, que de manger des champignons mauvais, âcres, piquants ou coriaces.

Evidemment, la consommation de champignons trop âgés, avariés, pourra bien causer des accidents graves et même mortels au même titre que la consommation d'aliments carnés avariés.

Malgré les craintes du public, sa répulsion vis-à-vis des champignons, il est possible de voir les marchés des grandes villes approvisionnés en grande quantité de champignons sauvages, à la condition qu'il existe à l'arrivée un service de contrôle rigoureux. Et dans les villes où fonctionne un service de contrôle pour les champignons, la confiance mise par le public dans l'efficacité de cet organe d'inspection est telle que l'on voit quantité de ménagères, soucieuses de rompre la monotonie de leur menu et bien que ne possédant aucune notion de mycologie, acheter des champignons d'aspect aussi peu engageant que des trompettes des morts, qui méritent bien leur sinistre appellation, ou des lactaires délicieux et sanguins, dont le lait qui s'écoule à la moindre cassure, forme bientôt en séchant, des taches vert-de-gris, qui inspirent naturellement la défiance de celui qui les observe pour la première fois.

CHAPITRE PREMIER

Une idée de l'importance des approvisionnements de certaines grandes Villes, tant au point de vue de la quantité consommée que du nombre des espèces concourant à cet approvisionnement.

Nous allons donner quelques chiffres, qui montrent l'importance de l'arrivage des champignons sauvages sur les marchés de Paris et de Dijon. Nous verrons que ces végétaux figurent pour des poids quelquefois impressionnants, et nous remarquerons qu'ils sont d'espèces parfois très nombreuses.

Nous ne possédons que les statistiques concernant les marchés de Paris et de Dijon, et intéressant les années 1924 à 1928 pour Paris, et 1927 à 1934 pour Dijon.

Tout d'abord, nous indiquerons comment il fut possible d'apporter des chiffres précis en cette matière.

Sur la place de Dijon, les vendeurs de champignons sont tenus de se faire délivrer pour chaque lot exposé en vente, un bulletin d'inspection mentionnant l'espèce offerte au consommateur et la quantité approximative.

Sur le marché de Paris, le règlement diffère quelque peu au sujet des bulletins délivrés, mais les statistiques n'en sont pas moins exactes.

Ce bulletin est détaché d'un carnet à souches. A la fin de chaque année, un relevé de ces souches permet d'évaluer avec toute l'exactitude voulue, les quantités de chaque espèce apportées au marché par mois, par trimestre ou pour l'année entière.

Mais ces chiffres n'ont pas la prétention de représenter la totalité des champignons consommés soit à Paris, soit à Dijon, car cette statistique ne concerne que les champignons ayant fait l'objet d'une vente.

Cependant, elle est de nature à donner une idée exacte de l'abondance des espèces habituellement consommées et de l'époque de leur poussée.

Chacun sait que les Cèpes (*B. Edulis*, *aereus* et *pinicola*), et les girolles (*Canth. Cibarius*) sont les deux espèces en lesquelles le marché parisien est le plus abondamment pourvu.

Les ramasseurs et les expéditeurs sont toujours les mêmes. On peut considérer les chiffres d'arrivages comme comparables d'une année à l'autre et reflétant l'importance de la poussée fongique dans les régions expéditrices (Eure-et-Loir, Loir-et-Cher, Loiret, Sarthe, principalement).

En juin 1928, Paris reçoit 20 kilos de Cèpes, alors qu'en 1927, il en avait reçu 1.048. En juillet et août 1928, aucun arrivage, contre 10.260 kilos en 1927 ; en septembre, 111 kilos contre 6.911 en 1927.

En octobre, la situation change du tout au tout. Il est expédié sur Paris, 26.750 kilos de Cèpes, alors qu'en 1927, il n'en était arrivé que 12.160 kilos. Enfin novembre voit arriver 65.915 kilos contre 25 kilos en 1927.

L'année 1928 se trouve être une année record : 93.725 kilos de Cèpes sont arrivés à Paris contre 32.166 kilos en 1927, 17.850 kilos en 1926, 39.300 kilos en 1925, 8.400 kilos en 1924.

Pour la Girolle, on voit en juin, des arrivages normaux. Le mois de juin 1928 reçoit : 11.630 kilos contre 30.266 kilos en 1927, puis, c'est presque fini : 739 kilos en juillet, 1.011 kilos en août. Au total, 13.550 kilos de Girolles en 1928, contre 129.000 kilos en 1927, 58.280 kilos en 1926, 122.000 kilos en 1925 et 93.720 kilos en 1924.

Pour le marché de Dijon, les statistiques sont beaucoup plus intéressantes et plus complètes.

Année 1927. — La quantité de champignons sauvages inspectés s'élève à 17 tonnes (17.120 kilos exactement), et il

est probablement peu de personnes qui se doutent de l'importance de ce chiffre.

Ces champignons appartenait à trente-trois espèces différentes. Voici par ordre d'importance, les espèces les plus consommées :

<i>Cantharellus cibarius</i>	7.775 kgr. 750
(Chanterelle, girolle).	
<i>Hydnum repandum</i>	2.888 kgr. 500
(Hydne, pied de mouton).	
<i>Tricholoma Terreum</i>	1.290 kgr.
(Tricholome terreux).	
<i>Craterellus cornucopioides</i>	1.233 kgr. 500
(Trompettes des morts).	
<i>Rhodopaxillus saevus</i>	1.220 kgr.
(Pied bleu, pied violet).	
<i>Clitocybe nébularis</i>	858 kgr.
(Clitocybe nébuleux, petit gris).	
<i>Psalliota arvensis</i>	693 kgr.
(Mousseron d'Automne, boule de neige).	
<i>Boletus Edulis</i>	302 kgr. 500
(Cèpe, bolet).	
<i>Rhodopaxillus Irinus</i>	147 kgr.
(Tricholome à odeur d'iris).	

Viennent ensuite avec des quantités variables de 30 à 90 kilos :

<i>Amanita Rubescens</i>	89 kgr. 750
(Amanite rougeâtre ou vineuse).	
<i>Lactarius Lactifluus</i>	86 kgr. 500
(Lactaire à lait abondant ou vachotte).	
<i>Clitocybe Geotropa</i>	60 kgr.
(Clitocybe Géotrope).	
<i>Russula délica</i>	50 kgr. 500
(Russule sans lait ou prevet).	
<i>Boletus Granulatus</i>	52 kgr.
(Bolet granulé ou bolet des pins).	
<i>Lactarius sanguifluus</i>	39 kgr.
(Lactaire sanguin).	

<i>Boletus Scaber</i>	37 kgr.
(Bolet raboteux).	
<i>Bovista Gigantea</i>	31 kgr. 350
(Vesse de loup).	
<i>Tricholoma Georgii</i>	31 kgr.
(Mousseron de printemps ou tricholome de la Saint-Georges).	

Puis, quelques lots des espèces suivantes :

<i>Lactarius deliciosus</i>	28 kgr.
(Lactaire délicieux).	
<i>Russula Cyanoxantha</i>	21 kgr. 500
(Charbonnier ou russule cyanoxanthe).	
<i>Rhodopaxillus panaeolus</i>	21 kgr.
(Tricholome paneole).	
<i>Russula Virescens</i>	15 kgr. 500
(Russule verdoyante ou palonet).	

Enfin, avec des quantités insignifiantes, nous noterons :

- La Lépiote élevée (*Lepiota Procera*).
- Le Clytocybe gris cendré (*C. Gilva*).
- Le Clitopile Orcellé (*C. Orcella*).
- L'Oronge vraie ou amanite des Césars (*A. Caesarea*).
- Le Polypore en ombrelles (*P. Umbellatus*).
- Le Pleurote en huitre (*Pleurotus Ostreatus*).
- Le Polypore feuillé (*P. Frondosus*).

Examinons, selon l'époque de l'année : printemps, été ou automne, la quantité de champignons mis en vente et les espèces le plus souvent rencontrées :

D'avril à juin, 386 kgr. 780 de champignons sauvages ont été exposés en vente. Les espèces récoltées au cours de ce trimestre printanier étaient les suivantes :

- Amanita Rubescens*.
- Russula Cyanoxantha*.
- Russula Virescens*.
- Tricholoma Georgii*.
- Boletus edulis*, *scaber*, *aereus*.
- Polyporus Frondosus*.

Déjà des Chanterelles (290 kilos) c'est-à-dire plus des deux tiers de l'approvisionnement du trimestre et, fait intéressant à signaler, quelques kilos de Pieds Bleus (*Rhodopaxillus Saevus*) et de Psalliotés (*P. Campestris*), bien que ces deux espèces soient plutôt considérées comme automnales.

Dans une deuxième période, de juillet à septembre, nous constatons la vente de 12.188 kilos.

Parmi les nombreuses espèces récoltées, citons surtout :

<i>Les Chanterelles</i>	7.475 kilos
<i>Les Hydnes</i>	2.028 —
<i>Les Craterelles</i>	994 —
(Trompettes des morts).	
<i>Les bolets</i>	375 —
(Cèpes de Bordeaux et têtes de nègres).	

Et déjà en septembre :

<i>des Clitocybes nébuleux</i>	121 —
--------------------------------------	-------

Enfin :

<i>des Tricholomes terreux</i>	105 —
--------------------------------------	-------

C'est aussi l'époque des Russules (*R. Delica* et *R. Virescens*).

C'est encore celle des Amanites vineuses (*A. Rubescens*).

Les Psalliotés enfin abondent en septembre (plus de 700 kilos).

Dans une troisième période, d'octobre à décembre, 4.544 kilos furent mis en vente.

L'automne est la saison des Tricholomes :

<i>Tr. Terreum</i>	1.182 —
<i>Rhodopaxillus saevus</i>	1.200 —

C'est aussi celle des :

<i>Clitocybes</i>	737 —
(Cl. Nebularis).	
Les <i>Craterelles</i> sont encore abondantes	239 —
Et les <i>Hydnes</i> font encore l'objet de bonnes récoltes	860 —

En résumé, en 1927, il y eut :

17.120 kgr. de champignons inspectés
 dont : 386 kgr. d'avril à juin
 12.186 kgr. de juillet à septembre
 et 4.545 kgr. d'octobre à décembre.

Année 1928. — Le poids total des champignons inspectés pendant l'année 1928, appartenant à trente-deux espèces différentes, fut de 5.938 kgr. 700, ce qui constitue une diminution d'un peu plus de 11.000 kilos par rapport à l'année 1927 (production réduite des deux tiers). Cependant, si l'on compare les productions trimestrielles correspondantes, on s'aperçoit que la période d'été, de juillet à septembre, est surtout la cause de la diminution enregistrée, le printemps et l'automne de chacune des deux années ayant fait l'objet de récoltes très comparables, tant au point de vue de la quantité récoltée que des espèces rencontrées. En effet, voici les chiffres qui traduisent ce qui vient d'être avancé :

	1927	1928	Différence
	Kgr.	Kgr.	Kgr.
Printemps :			
(avril à juin) ...	386,750	316,750	70 en moins
Eté :			
(juill. à sept.) ...	12.188,900	1.020,700	11.168 —
Automne :			
(oct. à déc.).....	4.544,750	4.601,250	57 en plus

Voyons, par ordre d'importance, les espèces récoltées en 1928. Viennent d'abord :

Tricholoma Terreum 1.978 kgr.
 Clitocybe Nebularis 871 kgr. 500

Remarquons que ces deux espèces sont des espèces automnales. Puis :

Cantherellus Cibarius arrive en troisième
 avec 691 kgr.

Nous notons ensuite :

Les Pieds bleus	511 kgr. 750
(Rhodopaxillus Saevus).	
Les lactaires à sécrétion colorée	476 kgr. 500
(Déluciosus et sanguifluus).	
Les Psalliotcs	230 kgr.
(P. Campestris et Arvensis).	
Les lactaires à lait abondant	218 kgr.
(L. Lactifluus).	

Signalons une richesse spéciale en pézizes :

Peziza Coronaria (Sarcosphaera eximia Lev.) qui fournit 50 % des champignons inspectés pendant le trimestre printanier, soit : 167 kgr. 500, sur 316 kgr. 750.

Enfin, le Bolet des pins ou bolet granulé (boletus granulatus) figure dans la statistique de 1928 pour 152 kilos.

Les Hydnes (Hydnum repandum) ne produisirent en 1928, que 42 kg. 500, alors qu'ils arrivaient en 1927, au deuxième rang avec 2.888 kilos.

En 1928, nous assistons à une carence presque totale des espèces habituellement grandes pourvoyeuses du marché de Dijon (Chanterelles, Craterelles et Hydnes). En automne, par contre, nous avons en abondance, des Tricholomes et des Lactaires à sécrétion colorée (Deluciosus à lait orangé, et Sanguifluus à lait rouge) près de 500 kilos.

Les Clitocybes nébuleux fournirent des chiffres à peu près semblables :

En 1927	858 kilos
En 1928	871 —

Année 1929. — L'année 1929 ne fut pas une année productive, sauf pendant le trimestre d'automne où Lactaires à sécrétion colorée, Tricholomes et Clitocybes furent abondants. En effet, sur 8.400 kilos environ, apportés au cours de l'année, le dernier trimestre figure à lui seul, pour 5.200 kilos.

Année 1930. — L'année 1930, à la fois chaude et pluvieuse en Bourgogne, favorisa la poussée fongique. Ce fut en ce qui

concerne la vente des champignons sauvages à Dijon, une année exceptionnelle : plus de 21.600 kilos de ces comestibles, appartenant à 34 espèces différentes, furent vérifiés par le Service d'Inspection des denrées alimentaires. C'est un chiffre record.

Voici les chiffres par espèces en commençant par les plus abondantes. Avec plus de 1.000 kilos :

<i>La Chanterelle ou Girolle</i>	12.947 kilos
(<i>Cantharellus cibarius</i>).	
<i>Le Tricholome terreux</i>	2.184 —
(<i>Tr. Terreum</i>).	
<i>Le Clitocybe nébuleux</i>	1.303 —
(<i>Cl. Nebularis</i>).	
<i>L'Hydne sinué ou pied de mouton</i>	1.083 —
(<i>H. Repandum</i>).	

Avec plus de 500 kilos :

<i>La Trompette des morts</i>	942 —
(<i>Craterellus cornucopioides</i>).	
<i>Le pied bleu</i>	826 —
(<i>Rhodopaxillus saevus</i>).	
<i>Le lactaire délicieux</i>	505 —
(<i>L. Deliciosus</i>).	

Avec plus de 100 kilos :

<i>Le Lactaire sanguin</i>	482 —
(<i>L. Sanguifluus</i>).	
<i>Les Bolets granulé et jaune ou bolets des pins</i>	317 —
(<i>B. Granulatus et luteus</i>).	
<i>Les Mousserons d'Automne</i>	142 —
(<i>P. Campestris, arvensis</i>).	
<i>Le Lactaire à lait abondant ou vachotte</i> ..	142 —
(<i>L. Lactifluus</i>).	
<i>La Pézize violette</i>	134 —
(<i>Sarcosphaera eximia</i>).	
<i>Le Clitocybe géotrope</i>	102 —
(<i>Cl. Geotropa</i>).	

<i>Le Tricholome nu ou pied violet</i>	101 —
(<i>Rhodopaxillus nudus</i>).	
<i>Le Tricholome à odeur d'iris</i>	100 —
(<i>Rhodopaxillus irinus</i>).	

Avec plus de 50 kilos :

<i>Le Tricholome Panéola ou argouane des Prairies</i>	57 —
(<i>Rhodopaxillus panaeolus</i>).	
<i>Le Mousseron de Printemps ou Tricholome de la Saint-Georges</i>	52 —
(<i>T. Georgii</i>).	

Avec moins de 50 kilos :

<i>Les Cèpes</i>	39 —
Bolets comestibles, bronzé ou tête de nègre (<i>B. Edulis</i> et <i>aereus</i>).	
<i>La vesse de Loup, géante ou tête de mort</i> ...	32 —
(<i>Bovista gigantea</i>).	
<i>Les Morilles</i>	28 —
(<i>Morchella esculenta</i> et <i>conica</i>).	
<i>Le Clitocybe géant</i>	27 —
(<i>Cl. gigantea</i>).	
<i>Le Polypore en ombelles</i>	26 —
(<i>Polyporus umbellatus</i>).	
<i>L'amanite vineuse, pied rouge ou golmotte</i> .	24 —
(<i>A. Rubescens</i>).	
<i>L'amanite des Césars ou oronge vraie</i>	15 —
(<i>A. Caesarea</i>).	
<i>Le bolet rude ou écailleux</i>	14 kgr. 500
(<i>B. Scaber</i>).	
<i>Le polypore feuillé</i>	13 kgr. 500
(<i>P. Frondosus</i>).	
<i>La Russule verdoyante ou Palomet</i>	11 kgr.
(<i>R. Viresvens</i>).	
<i>La Russule Cyanoxanthe</i>	3 kgr.
(<i>R. Cyanoxantha</i>).	
<i>Le Clitocybe gris cendré</i>	2 kgr.
(<i>Cl. Gilva</i>).	
<i>La Lépiote élevée ou coulemelle</i>	0 kgr. 500
(<i>Lepiota procera</i>).	

Examinons maintenant, selon l'époque de l'année, les quantités vendues et les espèces le plus souvent rencontrées.

Le tableau suivant permet de constater que ce fut l'été, la période la plus favorable et la plus productive, grâce aux Chanterelles :

Printemps (avril, mai, juin)	913 kilos
Eté (juillet, août, septembre)	14.012 —
Automne (octobre, novembre, décembre) ...	6.727 —
Soit au total pour l'année	21.652 —

En avril et juin, les espèces récoltées furent les suivantes :

<i>Sarcosphaera eximia.</i>	<i>Amanita rubescens.</i>
<i>Morchella Esculenta.</i>	<i>Boletus edulis, aereus, scaber.</i>
<i>Tricholoma Georgii.</i>	<i>Polyporus umbellatus.</i>
<i>Russula Virescens.</i>	<i>Polyporus Frondosus.</i>
<i>Russula Cyanoxantha.</i>	<i>Cantharellus cibarius.</i>

Les Chanterelles figurent déjà dans ce trimestre printanier (fin juin) pour 580 kilos, représentant plus de la moitié de son approvisionnement.

De juillet à septembre, nous assistons à des arrivages considérables de Chanterelles, de ces « roussottes » (12.162 kilos).

Puis nous voyons apparaître :

<i>Bovista Gigantea.</i>	<i>Lactarius lactifluus.</i>
<i>Amanita Caesarea.</i>	<i>Craterellus cornucopioides.</i>
<i>Lepiota procera.</i>	<i>Hydnum repandum.</i>

Et à la fin de l'été, on apportera sur le marché, des quantités de plus en plus importantes de :

Psalliota campestris et arvensis.
Lactarius deliciosus.
Lactarius Sanguifluus.

Et déjà quelques lots de *Clitocybes* nébuleux et *Tricholomes* terreux.

D'octobre à décembre, les arrivages sont surtout constitués par :

<i>Lactarius deliciosus.</i>	<i>Boletus granulatus</i> et <i>Luteus.</i>
<i>Lactarius sanguifluus.</i>	<i>Rhodopaxillus Irinus.</i>
<i>Clitocybe nebularis.</i>	<i>Tricholoma terreum.</i>
<i>Clitocybe Geotropa.</i>	<i>Rhodopaxillus Panaeolus.</i>

et résistant même aux premières gelées :

Rhodopaxillus Saevus et *nudus.*

Année 1931. — L'année 1931 fut caractérisée par un été encore abondant puisque, pendant ce trimestre, il fut inspecté 7.394 kilos de champignons sauvages, et les Chanterelles contribuèrent pour plus des trois quarts, à cet approvisionnement.

Par contre, l'automne fut défavorable à la poussée fongique. 2.000 kilos seulement de cryptogames furent apportées aux Halles durant les trois derniers mois de l'année. C'est le plus bas chiffre enregistré pour cette période.

Année 1932. — Par suite des conditions climatiques de l'année 1932 la poussée fongique ne fit son apparition que tardivement, au printemps, fut minime, et disparut même complètement au cours d'un été sec, pour reparaître avec une richesse extraordinaire, en automne, saison qui fut humide et chaude, et se prolonger à la faveur d'un mois de novembre exempt de frimas et de gelées.

Nous allons examiner dans l'ordre chronologique, en se basant sur les arrivages des champignons comestibles, ce que fut cette production cryptogamique.

Il y eut d'abord un retard dans l'apparition des espèces. Les premières Morilles ne furent récoltées qu'après le 20 avril et les *Pezizes violettes* (*Sarcosphaera eximia*) huit jours plus tard encore, en même temps qu'apparurent les tout premiers mousserons de printemps (*Tricholoma Georgii*), champignons qui ne firent l'objet d'arrivages un peu importants que dans le courant de Mai.

Si nous jetons un regard sur les quantités inspectées à Dijon à cette époque, nous trouvons :

En avril	10 kilos
En mai	153 —

dont :

Morilles	61 —
Pezizes violettes	65 —
Mousserons de Printemps	36 —

et

Tricholome à odeur d'iris qui est un champignon d'automne	1 —
--	-----

En juin, il est inspecté 1 kilo de *mousserons d'automne* (*Psalliota campestris*), chose assez inattendue.

Il faut arriver à la deuxième semaine de juillet, pour voir apporter par petits lots de 2 à 1 kilos au plus, les premières *chanterelles*.

Le 29 juillet seulement, ce sont les premières *Amanites à pied rouge* (*A. Rubescens*), les premières *Vachottes* (*Lact. Lactifluus*) et les premières *Hydnes* (*H. Repandum*). Ce n'est que le 2 août qu'apparaissent les premiers *Cèpes* (*B. Edulis*).

Les *Chanterelles* se font plus abondantes avec les premières chaleurs (12 à 17 kilos en août). Ensuite, après un arrêt de la poussée fongique, il faudra attendre septembre pour revoir quelques paniers de champignons sauvages.

Septembre est, par excellence, le mois des *Trompettes des morts*, des *Prevels*, des *Hydnes* ; déjà les *lactaires* à sécrétion colorée (*L. Deliciosus* et *Sanguifluus*), les *bolets granulés*, les *clitocybes nébuleux* même apparaissent en quantité appréciables.

En 1932, ces espèces furent à peine présentées à cette époque.

Craterellus cornucopioides	25 kilos
Russula delica	4 kilos seulement
Hydnum repandum	65 —
Lactarius sanguifluus	27 —
Lactarius deliciosus	5 —

et absence totale du *Clitocybe nébuleux*.

Par contre, au mois d'octobre, on se trouve en présence d'arrivages formidables. Il fut inspecté 925 lots représentant le poids global énorme de 5.089 kilos. On se trouve alors en présence des espèces estivales arrêtées dans leur poussée, et d'espèces automnales : Chanterelles, Hydnes, Cèpes, Prevets, Psalliotés. Craterelles. Amanites, Lactaires à sécrétion colorée (L. Délicieux) : 602 kilos et L. Sanguins : 145 kilos. Bolets granulés : 536 kilos. Tricholome à odeur d'iris : 134 kilos. Argouanes des prairies (*Rhodopaxillus panaeobus*) : 172 kilos.

Ce n'est que vers le 15 octobre que les *Mousserons gris*, arrivèrent abondamment sur le marché : 647 kilos pour le seul mois d'octobre. Puis, pour la même période :

Les Tricholomes terreux : 721 kilos et les Pieds bleus (*Rhodopaxillus saevus*) 129 kilos.

La poussée fongique se continua à la faveur d'un mois de Novembre clément : 578 lots donnant 3.391 kilos pour ce seul mois.

Ce ne furent plus que : des Clitocybes nébuleux, des Tricholomes nus (*Rhodopaxillus nudus*), des Pieds bleus, des Tricholomes terreux (1.485 kilos) et de tardives Trompettes des morts (124 kilos).

Les Lactaires à sécrétion colorée allèrent vite en se raréfiant, ainsi que les Tricholomes à odeur d'iris et les Clitocybes nébuleux et géotropes.

Un regard sur la liste ci-dessous qui donne les quantités contrôlées par espèces montre mieux que tous les commentaires, combien le marché de Dijon fut approvisionné abondamment en champignons sauvages en automne :

<i>Chanterelles</i>	2.520 kgr.
<i>Tricholomes terreux</i>	2.233 kgr.
<i>Clitocybes nébuleux</i>	1.797 kgr.
<i>Lactaires sanguins</i>	1.604 kgr.
<i>Lactaires délicieux</i>	793 kgr.
<i>Bolets granulés</i>	544 kgr.
<i>Craterelles</i>	344 kgr.

(Trompettes des morts).

<i>Pieds bleus</i>	294 kgr.
(Rh. Saevus).	
<i>Tricholomes Argouanes</i>	182 kgr.
(R. Panaeolus).	
<i>Hydnes</i>	181 kgr.
(H. repandum).	
<i>Tricholomes nus</i>	163 kgr.
(Rh. Nudus).	
<i>Tricholomes à odeur d'iris</i>	143 kgr.
(Rh. Irinus).	
<i>Mousserons d'automne</i>	88 kgr.
(P. Campestris et arvensis).	
<i>Bolets orangés</i>	73 kgr.
<i>Pezizes violettes</i>	65 kgr.
(Sarcosphaera eximia).	
<i>Morilles</i>	61 kgr.
(M. Esculenta).	
<i>Clitocybes géotropes</i>	48 kgr.
<i>Prevets</i>	36 kgr.
(R. Delica).	
<i>Mousserons de printemps</i>	36 kgr.
(Tr. Georgii).	
<i>Clitocybes géants</i>	25 kgr. 500
(Cl. Gigantea).	
<i>Vachottes</i>	20 kgr.
(Lact. Lactifluus).	

Et ensuite viennent avec des quantités insignifiantes :
Cèpes, Polypores en ombelles, Oronges vineuses, Amanites
des Césars et Helvelles crépues.

Si l'on compare cette production à celle des années précédentes, la pauvreté des récoltes de l'été frappe autant que l'abondance automnale, d'ailleurs jamais égalée.

Année	Arrivages d'été	Arrivages d'automne
En 1927.....	12.189 kilos.	4.545 kilos.
— 1928.....	1.020 —	4.601 —
— 1929.....	3.133 —	5.221 —
— 1930.....	14.012 —	6.727 —
— 1931.....	7.394 —	2.000 —
— 1932.....	2.580 —	8.539 —

L'abondance des Champignons fut telle en automne, que nombre de personnes sans connaissances mycologiques (des chômeurs particulièrement) eurent l'idée d'en récolter en vue de se procurer quelque argent, ce qui fut loin de faciliter la tâche des contrôleurs des Halles, ainsi que nous le verrons ultérieurement.

Année 1933. — L'approvisionnement en champignons sauvagés du marché de Dijon, pendant 1933, ne fut pas très abondant, par suite de la sécheresse, plus accentuée encore qu'en 1932.

Les champignons printaniers ne furent pour ainsi dire pas représentés : 35 lots de faible importance, totalisant 55 kgr. 750 dont :

Morilles (<i>M. Esculenta</i>)	6 kgr. 750
Mousserons de printemps	30 kgr.
Pezizes violettes (<i>Sarcosphaera eximia</i>) ..	3 kgr.
Mousserons d'automne (<i>Agaricus Campes-</i> <i>tris</i>).	11 kgr.
Chanterelles	1 kgr.
Polypores feuillés (<i>P. Frondosus</i>)	2 kgr.

Les *Chanterelles* ne figurent en été que pour 2.055 kilos, quantité minime si on la compare aux quantités formidables qui arrivent sur le marché certaines années favorables à la poussée fongique.

La *Vachotte* ne concourut à l'approvisionnement que pour 7 kilos. Quant aux *Russules* (*R. Virescens*, *cyanoxantha*), aux *Amanites* vineuses et aux *Cèpes*, ils n'apparurent qu'aux premiers jours d'octobre.

Les *Hydnes* figurent pour 20 kgr. 500. Le mois d'octobre fut le seul moment de l'année réellement productif. On voit arriver des *Lactaires* à sécrétion colorée, des *Bolets granulés*, des *Tricholomes terreux*, espèces strictement automnales, et aussi des champignons du début de l'été : *Amanites vineuses*, *Cèpes* (*B. edulis* et *Aerus*).

Les chiffres que nous donnons ci-contre, se passent de tout commentaire :

<i>Chanterelles</i>	2.055 kgr.
<i>Tricholomes terreux</i>	1.549 kgr. 500
<i>Lactaires délicieux</i>	1.451 kgr.
<i>Lactaires sanguins</i>	1.422 kgr.
<i>Clitocybes nébuleux</i>	990 kgr.
<i>Bolets granulés</i>	674 kgr.
<i>Cèpes de Bordeaux</i>	362 kgr.
(<i>B. Edulis</i>).	
<i>Pieds bleus</i>	281 kgr.
(<i>Rh. Saevus</i>).	
<i>Trompettes des morts</i>	218 kgr.
<i>Mousserons d'automne</i>	174 kgr.
(<i>P. Campestris et arvensis</i>).	
<i>Tricholomes à odeur d'iris</i>	99 kgr.
(<i>Rh. irinus</i>).	
<i>Tricholomes nus</i>	77 kgr.
(<i>Rh. nudus</i>).	
<i>Prevets</i>	65 kgr. 500
(<i>R. Delica</i>).	
<i>Amanites vineuses</i>	38 kgr. 500
(<i>A. Rubescens</i>).	
<i>Cèpes, tête de nègre</i>	33 kgr.
(<i>B. Aereus</i>).	
<i>Mousserons de printemps</i>	30 kgr.
<i>Clitocybes géotropes</i>	22 kgr.
<i>Hydnes</i>	20 kgr. 500
(<i>H. Repandum</i>).	
<i>Bolets orangés</i>	16 kgr.
(<i>B. duriuseculus, var. rufus</i>).	
<i>Polypores en ombelle</i>	12 kgr.
<i>Bolets rudes</i>	11 kgr.
(<i>B. Scaber</i>).	
<i>Polypores feuillés</i>	7 kgr. 500
<i>Vachottes</i>	7 kgr.
(<i>L. Lactifluus</i>).	
<i>Morilles</i>	6 kgr. 750
(<i>M. Esculenta</i>).	
<i>Tricholomes argouanes</i>	5 kgr. 500
(<i>Rhod. Panaeolus</i>).	

<i>Vesses de Loup géantes</i>	3 kgr.
(<i>Bovista gigantea</i>).	
<i>Pezizes violettes</i>	3 kgr.
(<i>Sarcosphaera eximia</i>)	
<i>Clitocybes géants</i>	2 kgr.
<i>Amanites des Césars</i>	1 kgr. 700

Il y eut 1.591 lots inspectés, totalisant 9.637 kgr. 500. Ces champignons appartenant à 30 espèces différentes.

Si nous comparons maintenant les arrivages par saisons, nous voyons la différence énorme, que nous connaissons déjà, entre l'approvisionnement d'automne et ceux du printemps et de l'été :

<i>Arrivages de printemps</i> (avril, mai, juin)	53 kgr. 750
<i>Arrivages d'été</i> (juillet, août, septembre)	2.491 kgr. 500
<i>Arrivages d'automne</i> (octobre, novembre, déc.).	7.092 kgr. 250
	9.637 kgr. 500

Année 1934. — On enregistre, en 1934, un approvisionnement excessivement faible. Beaucoup de petits lots, du moins en automne, mais jamais un nombre imposant de cageots de chanterelles, de petits gris (*Tricholoma terreum*) ou de Lactaires à sécrétion colorée.

1.238 lots totalisant 4.966 kilos seulement furent apportés pendant cette année.

Voici par ordre d'importance, quelles ont été pour chaque espèce les quantités contrôlées, en 1934, par le Service d'Inspection, tant aux Halles qu'aux Abattoirs.

<i>Tricholomes terreux</i>	1.099 kgr.
<i>Clitocybes nébuleux</i>	724 kgr.
<i>Pieds bleus</i>	580 kgr.
(<i>Rhodopaxillus saevus</i>).	
<i>Chanterelles</i>	428 kgr. 250
<i>Trompettes des morts</i>	373 kgr.
<i>Lactaires sanguins</i>	263 kgr.
<i>Mousserons d'automne</i>	253 kgr.
(<i>P. Campestris</i>).	

<i>Cèpes de Bordeaux</i>	248 kgr. 500
(<i>B. Edulis</i>).	
<i>Lactaires délicieux</i>	193 kgr. 500
<i>Bolets granulés</i>	145 kgr.
<i>Tricholomes à odeur d'iris</i>	137 kgr. 500
<i>Bolets orangés</i>	75 kgr.
(<i>B. Duriusculus</i> , var. <i>rufus</i>).	
<i>Tricholomes nus</i>	69 kgr.
(<i>Rhodopaxillus nudus</i>).	
<i>Pieds de mouton</i>	62 kgr. 250
(<i>Hydnum repandum</i>).	
<i>Prevets</i>	55 kgr.
(<i>Russula delica</i>).	
<i>Morilles</i>	45 kgr. 750
(<i>M. Rotunda</i>).	
<i>Clitocybes géotropes</i>	40 kgr.
<i>Boules de neige</i>	34 kgr. 500
(<i>P. Arvensis</i>).	
<i>Bolets raboteux</i>	34 kgr. 500
(<i>B. Scaber</i>).	
<i>Mousserons de printemps</i>	28 kgr. 500
(<i>T. Georgii</i>).	
<i>Russules Cyanoxanthes</i>	17 kgr.
<i>Tricholomes Argouanes</i>	15 kgr.
(<i>Rhodopaxillus panaeolus</i>).	
<i>Cèpes, tête de nègre</i>	13 kgr.
(<i>B. Aereus</i>).	
<i>Amanites Vineuses</i>	9 kgr. 500
(<i>A. Rubescens</i>).	
<i>Vesses de loup géantes</i>	5 kgr. 500
(<i>Bovista gigantea</i>).	
<i>Polypores en ombelles</i>	4 kgr.
<i>Amanites des Césars</i>	3 kgr. 750
<i>Clitocybes cendrés</i>	3 kgr.
(<i>C. Gilva</i> . — <i>C. Alexandrii</i>).	
<i>Pleurotes en forme d'écailles d'huîtres</i>	3 kgr.
<i>Pezizes violettes</i>	3 kgr.
(<i>Sarcosphaera eximia</i>).	
<i>Helvelles crépues</i>	3 kgr.
<i>Lépiotes élevées</i>	1 kgr. 500

Russules verdoyantes 0 kgr. 500
(*Russula virescens*).

La totalité de ces arrivages présentés en 1.238 lots et appartenant à 33 espèces différentes ne s'élève cependant pas à 5.000 kilos (4.966 kilos exactement). Les chanterelles ayant été tout à fait rares, ce sont évidemment les arrivages d'automne qui furent les plus importants :

<i>Printemps</i> (avril, mai, juin)	45 lots	78 kgr. 250
<i>Été</i> (juillet, août, septembre)	238 lots	1.206 kgr. 250
<i>Automne</i> (octobre, nov., déc.)	955 lots	3.681 kgr. 500
	<u>1.238 lots</u>	<u>4.966 kgr.</u>

Notons que le mois d'octobre au cours duquel 598 lots ont été présentés, constituant un approvisionnement de 2.313 kilos, a été à lui seul presque aussi productif que tous les autres mois réunis.

Nous ne reproduisons que les statistiques concernant le marché dijonnais et quelques indications relatives au marché de Paris, ces énumérations risquant de devenir rapidement fastidieuses.

Mais nous pensons que ces chiffres prouvent d'une façon suffisamment éloquente que l'apport cryptogamique dans nos grandes villes n'est pas négligeable et peut revêtir en certains cas une importance, en tant que quantités apportées et espèces rencontrées que peu de personnes pourraient supposer.

Espèces	1927	1928	1929	1930	1931	1932	1933	1934
Amanita Cæsarea.....	k. 2,550	k. 0,500		k. 15,000	k. 14,000	k. 0,250	k. 1,700	k. 3,750
id. Rubescens	89,750	58,500	9,000	24,000		0,500	38,500	9,500
Lepiota procera	2,500	24,000	10,500	0,500				1,500
Tricholoma terreum.....	1,290,000	1,978,000	2,859,000	2,184,000	367,000	2,233,000	1,549,500	1,099,000
id. Georgii	31,000	60,250	11,000	52,000	42,000	36,000	30,000	28,500
Rhodopaxillus scævus	1,036,500	511,750	102,500	826,000	858,000	294,000	281,000	580,000
id. nudus.....	183,500	53,500	30,500	101,000	61,000	163,000	77,000	69,000
id. irinus	147,000	44,500	135,000	100,000	52,000	143,000	99,000	137,500
id. Panoecolus	21,000	75,200	2,000	57,000	41,000	182,000	5,500	15,000
Clitocybe nebularis	858,000	871,500	362,000	1,303,000	1,047,000	1,797,000	990,000	724,000
id. Geotropa	60,000	23,500	15,000	102,000	73,000	48,000	22,000	40,000
id. Gigantea			49,000	27,000	16,000	25,500	2,000	
id. Gilva.....	14,000	6,500		2,000				3,000
Lactarius Deliciosus	28,000	298,500	424,000	505,000	34,000	803,000	1,451,000	193,500
id. Sanguiflums	39,000	178,000		482,000	23,000	1,604,000	1,422,000	263,000
id. Lactiflums	86,500	218,500	85,500	132,000	34,000	20,000	7,000	
Russula virescens	15,500	9,000	25,500	11,000	16,000			0,500
id. cyanoxantha	21,500	25,000		3,000				17,000
id. Delica	50,500	58,000	2,500	7,500	2,000	36,000	65,500	55,000
Marasmius Oreades			6,500					
Pleurotus Ostreatus	2,000	4,000						3,000
Psalliota arvensis	216,500	23,500	24,000	77,000	11,000	4,500	35,500	34,500
id. campestris.....	477,500	207,500	527,500	65,000	8,000	83,500	138,500	253,000
Cantharellus cibarius	7,775,750	691,000	2,843,000	12,947,000	6,301,000	2,520,000	2,055,000	428,450
Craterellus cornucopioides	1,233,500			942,000	244,000	344,000	218,000	373,000
Boletus edulis	302,500	45,500	110,000	30,000	9,000	5,000	362,000	248,500
id. aereus	99,250	79,000	92,000	9,000		2,500	33,000	13,000
id. scaber	37,000			14,500			11,000	29,500
id. aurantiacus							16,000	75,000
Polyporus granulatus	52,000	152,000	498,000	317,000	14,000	73,000	674,000	145,000
Polyporus umbellatus	10,500			26,000	3,000	3,000	12,000	4,000
id. Frondosus	12,750			13,500	9,000		7,500	
Hydnum repandum	2,888,500	42,500	153,000	1,083,000	242,000	181,000	20,500	62,250
Bovista Gigantea	31,350	3,500	4,500	32,000	3,000		3,000	5,500
Morchella rotunda		21,750	7,000	28,000	11,000	61,000	6,750	45,750
id. conica						6,250		
Helvella crispa					3,000	1,000		3,000
id. Lacunosa								
Sarcosphaera eximia.....		167,500	11,500	134,000	42,000	65,000	3,000	3,000

CHAPITRE DEUXIÈME

Subordination de l'approvisionnement en champignons sauvages aux conditions climatiques. Quelques exemples.

Nous avons vu, au cours du chapitre précédent, les différences quelquefois très importantes existant entre les arrivages de cryptogames sur les marchés parisien et dijonnais d'une année à l'autre.

C'est que la poussée fongique est directement influencée par les conditions climatologiques. Elle est fonction, en particulier, des chutes de pluie, de la température.

Un printemps froid et tardif sera moins favorable qu'un printemps doux et précoce, un été sec qu'un été humide et chaud, un automne précoce avec des frimas et des gelées qu'un automne clément et anormalement prolongé.

Nous avons dressé un tableau des espèces de champignons sauvages apportées sur le marché de Dijon, et, en regard de chaque espèce, les apports correspondants de 1927 à 1934.

Les espèces qui n'entrent que pour une part minime dans l'approvisionnement dijonnais n'offrent pas des différences très appréciables. Mais on sera frappé par la diversité des chiffres correspondant aux espèces grandes pourvoyeuses, espèces estivales et automnales surtout. En examinant ces chiffres, on peut à coup sûr, et assez exactement, reconstituer grossièrement le temps qu'il a fait au cours de ces quelques dernières années.

Quand il y a quelques centaines de kilos d'écart, il ne s'ensuit pas nécessairement que l'espèce ait été moins productive,

cela prouve qu'elle a été moins apportée, mais quand les différences sont de quelques milliers de kilos, il n'est pas douteux que cela traduise réellement l'abondance ou la rareté dans les bois de l'espèce considérée.

Pour les Chanterelles, nous remarquons des arrivages variant de 691 kilos et 12.947 kilos.

Les 691 kilos de 1928 prouvent assez la sécheresse de cet été-là et les 428 kilos de 1934 n'en sont pas moins symptomatiques.

Par contre, les quelque 13 tonnes de 1930 sont suffisamment éloquentes pour constituer la preuve indiscutable d'un été humide et chaud, particulièrement favorable à la poussée fongique.

Pour le marché parisien, les chiffres sont aussi frappants : Paris reçoit en 1927, 129.000 kilos de girolles, alors qu'en 1928, les arrivages totalisent seulement 13.550 kilos.

Les années 1928 et 1934 furent donc caractérisées par un été sec et chaud. Et ce qui est vrai pour les chanterelles, nous allons le revoir pour deux espèces, grandes pourvoyeuses, comme celles-ci, du marché dijonnais, ce sont les deux espèces estivales : les Hydnes et les Craterelles.

Les Hydnes s'inscrivent pour 2.888 kgr. 500 en 1927, alors qu'en 1928 et 1933, nous assistons à une carence presque totale. En effet, 42 kilos en 1928 et 20 kgr. 500 en 1933 seulement furent inspectés au cours de l'été.

L'année 1927 fut, comme l'année 1930, grande productrice de champignons.

Pour les Craterelles, nous notons :

1.233 kilos 500 en 1927.

Rien en 1928-1929

et 942 kilos en 1930.

Pour les espèces automnales, nous n'allons considérer que les Tricholomes, espèces qui entrent pour la plus grande part dans les apports du dernier trimestre.

L'automne 1931 ne voit que des arrivages excessivement réduits en cryptogames sauvages. Par contre, l'automne de

l'année suivante nous apporte des quantités formidables de champignons. 2.000 kilos furent inspectés pendant le trimestre d'automne 1931 et 8.539 kilos, chiffre record, en 1932.

Mais si nous nous reportons en automne 1932, nous savons que cette saison fut humide et chaude, avec un mois de novembre exempt de frimas et de gelées.

Dans le tableau ci-dessous, nous comparons les apports constatés en été et automne, depuis 1927 :

Années	Eté	Automne
1927	12.189 kgr.	4.545 kgr.
1928	1.020,700	4.601,250
1929	3.133 kgr.	5.221 kgr.
1930	14.012 kgr.	6.727 kgr.
1931	7.394 kgr.	2.000 kgr.
1932	2.580 kgr.	8.539 kgr.
1933	2.491 kgr.	7.092 kgr.
1934	1.206 kgr.	3.682 kgr.

Nous nous rendons compte de suite quelle est la saison déficitaire ou celle qui fit les frais d'abondants arrivages cryptogamiques, au cours de ces quelques années.

Ce tableau indique d'une façon éloquente, d'une part, la pauvreté des étés 1928 et 1934 et l'extraordinaire abondance, au cours de celui de 1930 ; d'autre part, les faibles apports automnaux de 1931 et l'extraordinaire abondance au cours de la même saison en 1932.

CHAPITRE TROISIÈME

Intérêt économique et social de ces approvisionnements. Point de vue gastronomique.

Les statistiques que nous venons d'envisager sont très intéressantes en ce qu'elles permettent l'estimation de cet approvisionnement.

Voici quels ont été, en 1930, aux Halles de Dijon, les prix moyens de vente au détail pratiqués pour les différentes espèces de champignons sauvages, et nous avons pu constater que ces prix n'ont guère varié depuis cette époque : les pézizes violettes, les russules verdoyantes et cyanoxanthes, les chanterelles, les craterelles, les bolets granuleux, les tricholomes terreux et les lactaires délicieux, sanguins et à lait abondant ont été vendus 4 francs le kilo ; les bolets rudes (*B. scaber*), 6 francs le kilo ; les clitocybes gris cendré, 8 francs ; les hydnes, les clitocybes géotropes et nébuleux, les tricholomes à odeur d'iris, nus et panéoles, 10 francs ; les cèpes (*B. edulis* et *aereus*), les amanites vineuses, les lépiotes élevées, les clitocybes géants et les tricholomes sinistres, 12 francs ; les morilles, les vesses de loup géantes, les amanites des Césars, les polypores (*umbellatus* et *frondosus*), les mousserons d'automne (*Psalliota*), 16 francs, enfin les mousserons de printemps (*T. Georgii*), 20 francs le kilo.

Les arrivages de 1930 se chiffrant par 21.600 kilos, c'est donc à la coquette somme de 113.345 francs que l'on peut estimer le produit de la vente en détail des champignons sauvages, pendant cette année-là à Dijon.

Ce commerce a permis de faire vivre, pendant quelques mois, bien des pauvres gens qui n'ont d'autres ressources que d'aller récolter ce que la nature offre gratuitement à leur convoitise, et il a contribué à améliorer quelque peu la situation matérielle de bien des personnes de condition modeste, pour qui les temps sont de plus en plus durs.

Nous avons vu qu'en automne 1932, l'abondance des champignons fut extraordinaire dans les bois et les friches. Et alors, nombre de personnes en ramassèrent et les apportèrent au marché, en vue de se procurer quelque argent.

Mais, s'il faut encourager la cueillette des champignons et leur apport sur les marchés, puisque ces comestibles offrent des avantages appréciables, il ne faudrait pas qu'une liberté outrancière à leur égard soit l'origine d'accidents.

Nous apercevons déjà ici la nécessité d'un contrôle préalable à la vente. A côté des avantages matériels intéressants pour les ramasseurs, nous ne pouvons nier les satisfactions culinaires que ces champignons procurent aux amateurs. Les diverses façons d'accommoder les cryptogames ne sont un secret pour quiconque vit dans une région riche en champignons ou auprès d'un marché abondamment pourvu.

Et à Dijon, la grande consommation de ces comestibles devait avoir, en cette cité gastronomique, pour première conséquence la perfection des recettes recommandées pour leur préparation culinaire.

Toutes ces espèces, de consistance, d'odeur et de saveur très différentes ne sauraient, en effet, s'accommoder de la même cuisine. Elles ne peuvent également jouer le même rôle dans un menu. Quelques-unes ne seront employées que comme condiment, alors que d'autres peuvent prétendre, seules, à la confection de plats délicieux.

Les premières chaleurs printanières nous apportent les *morilles*. Ces champignons sont inégalables pour parfumer une omelette, un rôti ou une timbale. Et ils ont la propriété de se dessécher et de garder leur parfum.

Vers la même époque apparaissent en cercles les fameux *Mousserons de printemps*, les *Tricholomes de la Saint-Georges*.

D'odeur agréable, fermes, restant croquants après cuisson, ces excellents champignons, une fois coupés en morceaux, sont habituellement cuits au beurre, à petit feu. Et on aura un plat délicieux si on ajoute un peu de crème fraîche, avant de les servir sur des croûtons frits.

Dès fin juin, les *Chanterelles* ont vite fait de former des cercles jaune abricot, si les bois sont un peu humides. On n'utilisera que les « Roussottes » jeunes, à l'exception des sujets vieux, mouillés et ramollis. Elles contiennent une telle quantité d'eau qu'on fera bien de les faire cuire et de rejeter l'eau. Ensuite, elles seront sautées au beurre et assaisonnées de fines herbes.

Une fois cuites, elles seront servies telles, en omelettes ou accommodées comme les mousserons. Elles ont un parfum agréable, mais restent toujours un peu élastiques.

Les *Cèpes* ou *Bolets* n'apparaissent qu'en juillet. Ces espèces sont connues et justement appréciées. Seuls les sujets jeunes ont des chances d'être comestibles, tellement ils sont rapidement envahis par les vers. Les *Cèpes* peuvent être préparés comme les Mousserons ou les Chanterelles. Mais, bien que de saveur exquise, ils ne sont pas toujours consommés avec plaisir, ni appréciés comme ils méritent de l'être, car ils se ramollissent exagérément à la cuisson. On tournera cette difficulté, en ne choisissant que des sujets jeunes à chair ferme. On les coupera en cubes et, après les avoir séchés dans un linge, on les plongera dans l'huile bouillante. Retirés brun doré et ainsi durcis par la friture, ils seront aptes à subir l'une des préparations recommandées.

Les *Golmottes* et les *Coulemelles* subiront un mode de préparation spécial. En effet, pour bien savourer ces deux espèces, on les fera cuire sur le gril, avec un peu de beurre dans la concavité du chapeau retourné après section du pied.

Pour les *lactaires* et *Russules* à chair dure, on choisira des échantillons jeunes à bords encore enroulés et on remplira le chapeau retourné après section du pied, avec un hachis constitué par des pieds de champignons, de la mie de pain, de l'ail, un œuf dur, des épices, et on mettra au four avec du beurre.

Les *Craterelles* sont récoltées en août et septembre, et sont séchées facilement. Elles pourront ensuite servir à parfumer une omelette et même un civet.

En octobre, apparaissent une quantité de champignons excellents :

Tricholomes, Clitocybes, Craterelles.

Nous retiendrons surtout le *clitocybe nébuleux* et le *mousseron d'automne*. Les timbales de mousserons à la crème imposées chaque année, pendant la Foire gastronomique, sont des mets délicieux qui ont contribué depuis longtemps à la réputation culinaire de Dijon et de la région bourguignonne.

Les *Clitocybes nébuleux* peuvent être préparés de la même façon que les mousserons d'automne. Mais ils ont un parfum plus suave qui les fait préférer à ceux-ci par beaucoup de mycologues amateurs qui n'oublient jamais d'y ajouter quelques tricholomes à odeur d'iris.

Evidemment, il y aurait encore énormément à dire sur le merveilleux appoint que peuvent apporter les champignons à notre cuisine.

L'intérêt économique, social et gastronomique des champignons sauvages ne peut être mis en doute ; et cet intérêt, si modeste soit-il, vaut la peine d'être reconnu et apprécié.

CHAPITRE QUATRIÈME

Le contrôle préalable à la vente. Sa nécessité. Règlement en vigueur sur les marchés de Dijon et de Paris. Modalités de ce contrôle.

Certaines grandes villes de France sont largement approvisionnées en champignons sauvages. Les Halles de Paris reçoivent des arrivages de provenance assez éloignée de la capitale. Mais les villes de province sont alimentées par les contrées environnantes. Cela est vrai pour Dijon, Genève, Lyon.

Dans ces régions où la production cryptogamique est aussi variée qu'abondante, ces comestibles, si spéciaux, sont très recherchés et sont bien connus des ramasseurs.

Mais si l'on rencontre des personnes ayant quelques notions de mycologie, des gens qu'on pourrait appeler des « ramasseurs professionnels », ramasseurs qui connaissent bien les champignons comestibles poussant dans leur région, mais qui ne sont évidemment pas à l'abri d'une méprise, on en voit d'autres n'ayant aucune connaissance spéciale et qui sont ramasseurs par accident.

En 1932, par exemple, devant la poussée fongique extraordinaire d'automne, on vit nombre de chômeurs, en vue de se procurer quelque argent, récolter et apporter aux Halles de Dijon, de grandes quantités de champignons. C'est parmi les récoltes de ces ramasseurs occasionnels, que l'on trouva maints échantillons toxiques, et que l'on releva de nombreuses méprises.

Des *Pleurotes phosphorescents* (*Cl. olearia*) furent apportés pour des *chanterelles*, dans le courant du mois d'août, des *entolomes livides* furent pris, en automne, pour des *clitocybes nébuleux*, des *lactaires à coliques* (*L. torminosus*) furent trouvés dans des lots de *lactaires à sécrétion colorée* ; des *lactaires poivrés* voisinaient avec des *prevets* ; des *bolets à chair jaune* (*B. chrysanteron*) avec des *bolets granuleux* ; des *Psalliotes jaunissantes* (*Agaricus xanthodermus*) avec des *mousserons d'automne*.

57 kilos de champignons toxiques (*E. lividum* et *Cl. olearia*, etc...) ou appartenant à des espèces non autorisées ainsi que 266 kilos de champignons avariés, mouillés ou véreux furent saisis.

Devant les quantités énormes de champignons qui sont amenés sur certains marchés de grandes villes la première question qui vient à l'esprit est la suivante :

« Et aucun empoisonnement n'a été constaté ? »

Evidemment, cette question pourrait paraître inutile, si, comme en certaines villes, une douzaine d'espèces étaient seulement tolérées. Mais elle peut sembler naturelle, si l'on songe que sur certains marchés, plus de 30 espèces sont acceptées par le Service municipal d'Inspection.

On se rend compte de la nécessité d'un contrôle préalable à la vente. On a tout à redouter de ces marchands occasionnels qui ramassent des champignons, se fiant uniquement sur leur bonne mine.

Loin d'apparaître comme une entrave au commerce des champignons sauvages, le Service d'Inspection ne peut être considéré, par la garantie qu'il représente, que comme un organisme favorable à son développement.

Les quelque vingt tonnes vérifiées en 1930, à Dijon, en sont le témoignage le plus incontestable.

Le contrôle des champignons est réglementé à Paris par une ordonnance du Préfet de Police, en date du 29 septembre 1923.

A Paris, les champignons sauvages comestibles sont divisés en deux catégories : ceux qui appartiennent à des espèces

courantes, faciles à reconnaître et connues des vendeurs et des consommateurs, et d'autres, plus rarement vus sur le marché parisien et qui sont beaucoup moins connus que les précédents.

Voilà, d'ailleurs, ce que dit l'Ordonnance :

« Considérant que, s'il importe de réglementer la vente des champignons sauvages afin de prévenir les accidents que l'ingestion de certains d'entre eux peut occasionner, il est possible néanmoins de ne soumettre à des mesures spéciales d'inspection que les champignons n'appartenant pas à quelques-unes des espèces comestibles courantes, faciles à reconnaître et connues des vendeurs et des consommateurs. »

Dans l'article 2, il est spécifié que les champignons mis en vente devront toujours être intacts et munis de toutes leurs parties : chapeau, pied, bulbe et volve. Nous verrons plus loin que l'inspecteur doit exiger l'application rigoureuse de cet article. En effet, pour certains champignons, l'intégrité de ceux-ci est nécessaire pour leur identification certaine et pour éviter des confusions graves.

L'article 2 interdit, en plus, d'exposer en vente et de vendre des lots ou des colis contenant un mélange de différentes espèces de champignons.

L'article 3 oblige les mandataires, approvisionneurs ou marchands en gros et au détail, à déposer, avant toute mise en vente, au bureau de l'Inspecteur principal de la vente en gros des fruits et des légumes, la liste des colis de champignons sauvages qu'ils ont reçus dans la nuit. Et pareille déclaration aura lieu au fur et à mesure des expéditions qui leur parviendront ensuite.

Cette déclaration sera faite suivant une formule identique qui comportera :

- 1° le nom et l'adresse du commerçant ;
- 2° le nom et l'adresse de l'expéditeur ;
- 3° le nombre et le poids des colis ;
- 4° l'indication de l'espèce pour chaque colis.

L'article 4, très intéressant et spécial à Paris, établit la liste des champignons sauvages pouvant être vendus librement sous la responsabilité des vendeurs. Cinq espèces de champignons peuvent être vendues librement sur le marché parisien. Ce sont :

- 1^o Cèpes ;
- 2^o Morilles ;
- 3^o Clavaires ;
- 4^o Girolles ;
- 5^o Pieds-de-mouton.

Toutefois, les vendeurs en gros devront fournir aux acheteurs un bulletin d'achat pour chaque colis, bulletin indiquant le *nom de l'espèce du champignon* et la *date de livraison*.

L'article 5 régleme l'inspection des champignons autres que ceux visés à l'article 4. Ces champignons ne pourront être mis en vente, avant d'avoir été examinés et reconnus comestibles par le Service d'Inspection des champignons. Afin de faciliter cet examen, les champignons ne seront placés dans leur emballage que sur deux couches.

Pour chaque lot de champignons sauvages, soumis à l'examen du Service de l'Inspection qui auront été reconnus propres à la consommation, il sera établi un bulletin de vérification. Ce bulletin, daté et signé par le Contrôleur, mentionnera :

- 1^o Les noms et adresses des personnes soumettant les champignons au contrôle.
- 2^o Le nom de l'espèce des champignons.
- 3^o Le poids net.

Ces indications seront portées sur un registre spécial. Les vendeurs en gros devront fournir à l'acheteur, pour chaque colis de champignons sauvages, des espèces autres que celles désignées en l'article 4, le bulletin de vérification y afférent.

Dans l'article 8, il est dit que les détaillants ne pourront mettre en vente des champignons sauvages que s'ils peuvent présenter :

1^o Soit le bulletin d'achat remis par les vendeurs en gros, s'il s'agit des champignons visés à l'article 4, c'est-à-dire des cinq espèces dont la vente est libre.

2^o Soit le bulletin de vérification s'il s'agit de champignons de toutes autres espèces, bulletin qui leur aura été remis par les vendeurs en gros ou le Service d'Inspection, si le détaillant a reçu la marchandise directement du lieu de récolte.

Le bulletin de vérification n'est valable que le jour où il a été délivré. Les champignons restés invendus, devront, pour être remis en vente, être présentés de nouveau au Service d'Inspection.

Enfin, l'article 11, interdit aux marchands de quatre-saisons de colporter et de vendre des champignons sur la voie publique quelle qu'en soit l'espèce. Elle interdit également à toute personne d'en offrir la vente à domicile.

L'ordonnance du Préfet de Police du 29 septembre 1923 contient une liste des champignons comestibles dont la vente pourrait être autorisée, liste agréée sur la proposition du Conseil d'Hygiène du département de la Seine. M. Planchon, membre du Conseil d'Hygiène, a proposé de classer sous le nom de *Champignons suspects* non seulement les champignons vénéneux, mais encore ceux qui, bien que comestibles, peuvent facilement être confondus avec les espèces dangereuses, et de n'autoriser la vente que pour les espèces suivantes :

Champignon de couche (*Psalliota campestris*).

Orange vraie (*Amanita Caesarea*).

Agaric couleuvre, Grisette, Parasol (*Lepiota Procerus*).

Mousseron de Printemps (*Tricholoma Albellum* et *T. Georgii*).

Mousseron d'Automne.

Faux mousseron (*Marasmius Oréades*).

Chanterelle ou girofle (*Cantharellus Cibarius*).

Cèpes (*Boletus edulis*, *aereus*).

Morilles (*Morchella esculenta* et autres espèces).

Helvelles (*Helvella* de toutes les espèces).

Pezizes (*Peziza acetabulum* et autres grandes espèces).

Hydnes, *pied de mouton* (*Hydnum repandum*. *Imbricatum*).

Clavaires, *Menottes*, *Barbe de chèvre* (*Clavaria*).

Trompettes de la mort (*Craterellus cornucopioides*).

Panse de la vache, *Couveuse* (*Polyporus frondosus*, *umbellatus*).

Vesse de loup, *Citrouille* (*Bovista Gigantea*).

Le Service d'Inspection des champignons sauvages sur le marché de Dijon fonctionne parfaitement grâce à l'application rigoureuse de quelques articles consacrés à l'inspection de ces végétaux, articles inclus dans le Règlement général de l'abattoir et de l'inspection des viandes et denrées alimentaires.

Nous nous permettons de reproduire ici, *in extenso*, ces quelques articles.

INSPECTION DES CHAMPIGNONS

ARTICLE 111. — Toute personne qui exposera des champignons en vente à Dijon devra au préalable les avoir soumis à l'examen du service d'inspection des denrées alimentaires, soit au marché, soit à l'abattoir.

ARTICLE 112. — Lorsque les champignons seront reconnus de bonne qualité, il sera délivré au vendeur, un bulletin mentionnant la date, le nom de l'espèce, le poids, et portant en gros caractères les mots : *Bon pour la consommation*.

ARTICLE 113. — Tout marchand qui exposera en vente des champignons qui n'auront pas été inspectés sera passible d'une contravention, et sa marchandise sera saisie.

ARTICLE 114. — Chaque panier ou chaque lot de champignons ne devra contenir qu'une seule et même espèce.

Il est expressément défendu d'exposer en vente, des lots de champignons composés d'un mélange de différentes espèces.

ARTICLE 115. — Les champignons reconnus mauvais seront saisis et détruits.

ARTICLE 116. — Aucune personne ne pourra vendre des champignons si elle ne justifie, par la présentation du bulletin d'inspection, qu'ils ont été visités.

ARTICLE 117. — Le bulletin d'inspection ne sera valable que pendant la journée où il a été délivré. Les marchands qui auront conservé leurs champignons devront les présenter le lendemain à l'inspection afin de pouvoir de nouveau les exposer en vente.

Il existe une grosse différence au point de vue inspection entre les Règlements parisien et dijonnais. Les champignons sauvages comestibles sur le marché de Dijon sont tous obligatoirement inspectés. Il n'existe pas quelques espèces dont la vente est libre et sous la responsabilité des vendeurs.

Et l'inspection n'a pas seulement pour but de rechercher dans les lots de champignons, les échantillons suspects qui auraient pu s'y glisser au cours du ramassage, fait, quelquefois, par des gens peu avertis et des ramasseurs occasionnels, mais elle doit également s'assurer de la salubrité de ces comestibles et de leur valeur marchande. Les lots seront débarrassés soigneusement des échantillons trop vieux, fermentés, véreux, mouillés.

A notre avis, le Règlement dijonnais est préférable au parisien, car le Service d'Inspection visitant intégralement toutes les espèces de champignons apportées sur le marché, est absolument rigoureux et doit donner pleine satisfaction à l'acheteur. Car, quoique les espèces vendues librement sur le marché parisien soient des espèces courantes et connues des ramasseurs et des acheteurs, comme le fait remarquer l'ordonnance du Prefet de Police du 29 septembre 1923, *il n'est pas prudent de faire une confiance illimitée aux connaissances des ramasseurs et des clients.*

Tout consommateur, n'ayant aucune notion de mycologie, ne devrait acheter des champignons que s'il a la certitude qu'ils ont été inspectés. Il n'a qu'à exiger pour cela le bulle-

tin daté du jour même et délivré gratuitement par le Service d'Inspection.

Voyons comment se pratique l'inspection des champignons aux Halles de Dijon :

Les ramasseurs, arrivant à Dijon, soit par le train, soit par autobus, de régions quelquefois assez éloignées, viennent directement aux Halles, au bureau de l'Inspection. Le contrôle est obligatoire pour *toutes* les espèces. Une table mise à leur disposition permet de vider les paniers et cageots et de placer les champignons sur une *seule couche*. Les lots seront formés par *une seule espèce*. Et l'inspecteur ne trie que les espèces figurant sur la liste et qui sont autorisées. Les échantillons ne répondant pas aux conditions requises (échantillon d'une espèce non autorisée, insuffisamment développé, vieux, fermenté) sont éliminés et détruits immédiatement, comme impropres à la consommation.

On délivre comme sanction de cette inspection un bulletin dont le double reste à l'inspection à fin de statistique, portant le nom du vendeur, le nom de l'espèce, le poids du champignon et la date.

Le bulletin n'est valable que pour la journée et le lendemain on portera à nouveau les lots invendus de la veille, pour s'assurer seulement de leur bonne conservation. On délivre alors un nouveau bulletin. Les vendeurs se voient dresser contravention lorsqu'ils exposent les champignons qui n'ont pas été visités ou dont le bulletin n'est pas du jour même. Le bulletin doit toujours être visible ou exigible. Le vendeur sera passible de correctionnelle, lorsqu'il exposera en vente des champignons nocifs, soit par avarie, soit par toxicité spécifique.

A Paris, il y a des différences appréciables dans les modalités du contrôle. Les mandataires sont tenus de faire une déclaration quand ils reçoivent des lots de champignons. Les champignons présentés doivent être entiers et disposés sur *deux couches*.

Il est délivré un *Bulletin d'achat* pour les cinq espèces que nous connaissons, et qui échappent à l'inspection, et un

Bulletin de vérification, pour les autres espèces. Le colportage est interdit.

Sur le marché de Lyon, six espèces sont autorisées qui sont : Morilles, Cèpes et Bolets, Chanterelles, Clavaires Truffles, Champignons de couche.

Mais il n'est pas question de *Bulletin de vérification* dans le règlement.

Le *Règlement fédéral suisse* autorise la saisie des champignons flétris, gâtés, perforés par les vers et les insectes, coupés en morceaux. Les espèces doivent être séparées.

Il impose en outre, une autorisation spéciale pour la vente des champignons.

A GENÈVE :

Dans cette ville le colportage est interdit. Les personnes mineures ne sont pas autorisées à vendre les champignons. Il est délivré un *Bulletin de vérification*. Les bolets sont obligatoirement partagés en deux, pour s'assurer qu'ils ne sont pas envahis par les vers. Seuls, pourront être vendus à l'état sec, les Bolets, les Craterelles, les Chanterelles, les Morilles et les Gyromites.

Il est interdit de vendre des Gyromites fraîches et il est interdit de dénommer cette espèce : Morillon ou Morille ronde.

Pour les *conserves*, il est exigé le nom et la raison sociale du fabricant, et elles seront fermées de telle façon que la provenance soit garantie.

A ROME :

Dans cette ville fonctionne un bureau près de la gare centrale qui délivre un Certificat.

Le contrôle préalable à la vente, s'il comporte quelque différence dans ses modalités, assure néanmoins une entière garantie à l'acheteur, et on peut affirmer que dans les villes où ce contrôle existe et fonctionne, le consommateur jouit d'une sécurité absolue. Aucun accident grave ou mortel n'a jamais pu être imputé à des champignons ayant fait l'objet d'un contrôle.

CHAPITRE CINQUIÈME

La question de la limitation des espèces. Sa Nécessité. Confusions possibles.

**Ce qu'on doit exiger comme minimum de connaissances
des contrôleurs :**

- a) *Connaissances générales.*
- b) *Connaissances régionales spéciales.*

Le Règlement dijonnais n'a pas, dans ses articles, comme l'a fait l'Ordonnance du Préfet de Police de Paris du 29 septembre 1923, arrêté une liste de cryptogames pouvant être exposés en vente. Il en a laissé le soin au Vétérinaire municipal, chef du Service d'Inspection des denrées alimentaires, et celui-ci fixe chaque année, par une note de service, les champignons autorisés.

Nous avons vu précédemment que cette liste est très importante et qu'elle permettait la vente de plus d'une trentaine d'espèces.

Quelque rigide qu'elle soit, nous avons remarqué qu'elle comportait une certaine élasticité, puisqu'elle variait de trente-deux à trente-quatre espèces. Cela tient à ce que quelques échantillons, complètement absents pendant plusieurs années, font brusquement leur réapparition au moment de la poussée fongique.

Le Chef du Service d'Inspection des comestibles a bien voulu nous donner quelques renseignements au sujet de cette limitation d'espèces cryptogamiques autorisées à être expo-

sées en vente, et des raisons qui ont présidé à l'établissement de cette liste.

Le nombre des espèces permises, très important si on le compare au nombre toléré dans quelques autres villes comme Paris tient à ce que les environs immédiats de Dijon offrent avec profusion aux ramasseurs, une grande variété de champignons. Et cette liste s'allongerait certainement d'une façon notable si on y couchait toutes les espèces comestibles que l'on rencontre aux environs de la capitale de la Bourgogne.

Mais l'auteur ne doit pas perdre de vue que la base primordiale de cette limitation d'espèces, sa raison d'être pour ainsi dire, c'est que cette liste doit éliminer tout champignon pouvant prêter à confusion avec un échantillon suspect ou toxique.

Nous allons donner quelques exemples :

La *Russule verdoyante* (*Russula Virescens*) avec son chapeau vert craquelé est autorisée. Mais la *Russule Hétérophylle* comestible aussi (*R. Hétérophylla*) à chapeau vert *non craquelé* ne figure pas sur la liste. Car le caractère de craquelure, absolument caractéristique du palomet, permet son identification certaine, tandis qu'un simple coup d'œil ne suffira pas à différencier la *Russule Hétérophylle* de l'*Amanite Phalloïde* qui ont toutes deux ce caractère commun d'avoir un chapeau vert.

La *Lépiote pudique* (*Lepiota Pudica*), dont la confusion avec les *Amanites blanches* peut être faite assez facilement, subit le même sort que la *Russule Hétérophylle*.

Mais on ne peut, dans tous les cas, rejeter les espèces comestibles, dont quelques autres, suspectes, sont assez voisines.

Et quand la production et les habitudes locales font que certaines espèces de champignons sauvages, très près d'espèces toxiques, sont ramassées et consommées, on ne peut les éliminer systématiquement. En autorisant alors leur vente, il faut s'assurer que les vérificateurs ont une éducation spéciale, régionale suffisante, en plus de leurs connaissances générales, pour que le service de contrôle s'effectue d'une façon parfaite.

Evidemment ces espèces et les confusions qu'on doit éviter à leur égard, n'ont qu'un intérêt local, régional, comme nous le faisons remarquer plus haut. Et elles peuvent très bien paraître sur des listes des marchés d'autres villes, sans pour cela que les contrôleurs aient reçu une instruction spéciale, si à côté des espèces comestibles, n'existent pas dans la région des espèces voisines toxiques.

Nous avons relevé un exemple tout à fait frappant :

Le *Clitocybe nébuleux*, abondant aux environs de Dijon, fait l'objet d'arrivages assez importants, et il n'est pas d'année, où l'on ne saisisse parmi des lots de « *Mousserons gris* », des *Entolomes livides*, espèce toxique, que les ramasseurs confondent assez souvent avec les clitocybes.

Les vérificateurs dijonnais devront être toujours à l'affût de quelque méprise, et partant, connaître parfaitement les deux espèces, et savoir les distinguer.

Par contre, dans le Jura, les *Clitocybes nébuleux* croissent de façon très abondante également, mais on constate en général, l'absence totale des *Entolomes livides*.

Les vérificateurs ici, tout en inspectant soigneusement ces clitocybes, n'auront pas lieu de craindre la présence des *Entolomes* parmi eux, et il sera inutile de vouloir attirer leur attention d'une façon spéciale sur cette espèce.

Aux environs de Dijon, plusieurs espèces comestibles autorisées coexistent avec des cryptogames suspects très voisins.

Nous allons en donner la liste, et seules ces espèces font l'objet de *Notes de Service spéciales* lors de leur arrivée probable sur le marché :

ESPÈCES COMESTIBLES.	ESPÈCES TOXIQUES VOISINES.
<i>Clitocybe nebularis.</i>	<i>Entoloma Lividum.</i>
<i>Amanita Rubescens.</i>	<i>Amanita Pantherina.</i>
<i>Russula delica.</i>	<i>Lactarius piperatus</i> et <i>L. Velle-reus.</i>
<i>Cantharellus cibarius.</i>	<i>Pleurotus Phosphorescens</i> ou <i>Clitocybe Olearia.</i>
<i>Psalliota campestris.</i>	<i>Psalliota xanthoderma.</i>

Et chaque année, malgré que l'attention des préposés soit toujours attirée sur ces espèces, au moment de l'arrivée probable sur le marché des champignons ci-dessus, le Vétérinaire municipal fait paraître dans des notes de Service, des tableaux de comparaison des caractères différentiels pour ces échantillons comestibles et les échantillons toxiques d'aspect comparable.

Si l'éducation du préposé doit être faite de façon qu'il puisse, quand on lui présente un champignon, donner quelques indications à son sujet et le placer dans la classification mycologique, nous voyons qu'à côté de ces connaissances générales absolument indispensables, il devra recevoir une éducation régionale spéciale. On devra tenir compte dans le concours d'admission des contrôleurs de toutes ces considérations, et il est un minimum à exiger des candidats à ce concours, minimum de connaissances *générales* et *régionales*.

Nous allons donner la liste des espèces de champignons sauvages autorisés à être exposés en vente aux Halles de Dijon. Nous donnerons quelques caractères génériques, nous identifierons sommairement chaque espèce et nous verrons plus attentivement les espèces citées plus haut et sur lesquelles l'attention des contrôleurs devra être attirée particulièrement.

Le Directeur du Service d'Inspection établit, par une note de service, la liste des champignons autorisés à être exposés en vente. Voici cette liste d'espèces inspectées :

L'Amanite rougeâtre ou vineuse.

(*Amanita rubescens*).

L'Oronge vraie ou Amanite des Césars.

(*Amanita Cesarea*).

La lepiote élevée.

(*Lepiota procera*).

Le Mousseron de Printemps.

(*Tricholoma Georgii*).

Le Tricholome Terreux.

(*Tricholoma Terreum*).

- Le Tricholome à odeur d'iris.*
(*Tricholoma Irinum*).
Le Tricholome nu ou pied violet.
(*Rhodopaxillus nudus*).
Le Pied bleu.
(*Rhodopaxillus saevus*).
Le Tricholome Paneole ou Argouane des prairies.
(*Rhodopaxillus Panaeolus*).
Le lactaire à lait abondant ou vachotte.
(*Lactarius lactifluus*).
Le lactaire délicieux.
(*Lactarius deliciosus*).
Le lactaire sanguin.
(*Lactarius sanguifluus*).
La Russule verdoyante ou palomet.
(*Russula virescens*).
La Russule sans lait ou prevet.
(*Russula delica*).
La Russule Cyanoxanthe ou charbonnier.
(*Russula Cyanoxantha*).
Le pleurote en huître.
(*Pleurotus ostreatus*).
Le clitocybe nébuleux ou petit gris.
(*Clitocybe nebularis*).
Le Clitocybe géotrope.
(*Clitocybe geotropa*).
Le Clitocybe géant.
(*Clitocybe Gigantea*).
Les Mousserons d'Automne.
(*Psalliota arvensis et campestris*).
La chanterelle ou girofle.
(*Cantharellus cibarius*).
Les morilles.
(*Morchella esculenta*).
La pezize violette.
(*Sarcosphaera eximia*).
La vesse de loup géante ou tête de mort.
(*Bovista gigantea*).
Les bolets granulés et jaune ou bolets des pins.
(*Boletus granulatus et luteus*).

Les cèpes.

(Bolets comestibles et bronzés ou tête de nègre).

(*Boletus edulis aereus*).

Le bolet rude ou écailleux et sa variété orangée.

(*Boletus scaber* et *B. Scaber* var. *aurantiacus*).

La Trompette des morts.

(*Craterellus cornucopioïdes*).

Le polypore feuillé.

(*Polyporus frondosus*).

Le polypore en ombelle.

(*Polyporus umbellatus*).

Les Helvelles.

(*Helvella crispa* et *lacunosa*).

Genre Amanita. — Amanita.

Ce genre comprend des espèces excellentes comme aliment, mais il renferme aussi des espèces les plus dangereuses par leur poison. En effet, sans crainte de redites, nous n'hésitons pas à faire remarquer de nouveau que de tous les champignons sauvages toxiques, trois espèces seulement sont, la plupart du temps, mortelles et toutes trois appartiennent au genre *Amanita*. Ce sont : *Amanita Phalloïdes*, *A. Verna* et *A. Virosa*.

Les Amanites sont des champignons charnus, tous terrestres, entourés à la naissance par une volve, enveloppe qui se déchire pour laisser se développer le champignon et dont les débris restent à la base du pied en forme de coupe arrondie ou de bourrelets ou bien sont enlevés par le chapeau sur lequel ils forment des sortes de verrues ou de plaques. Les espèces de ce genre possèdent la plupart du temps un anneau.

Sur le marché de Dijon, seules l'*Amanite des Césars* et l'*Amanite vineuse* sont autorisées à être exposées en vente.

Amanita Caesarea (Scopoli). *Amanite des Césars* ou *Oronge vraie*.

Ce champignon, lorsqu'il est jeune, a la forme et la blan-

cheur d'un œuf. L'enveloppe se brise et laisse apparaître une masse jaune orangé ou rouge. Le chapeau et les feuillets sont colorés en jaune.

Le pied est assez gros, un peu renflé dans sa volve et de couleur jaune. La volve a la forme d'un œuf bien blanc, et laisse à la base du pied une sorte de petite coupe. Le collier est large, entièrement jaune. La chair de ce champignon est parfumée, blanche, mais jaune sous la cuticule qui s'enlève facilement. L'Amanite des Césars est appelée avec raison, le meilleur des champignons et il est considéré par tous comme un mets délicat.

L'Oronge vraie peut être confondue avec l'Amanite tue-mouches, Amanite Muscaria ou fausse oronge, qui est une espèce très vénéneuse. Les empoisonnements causés par ce champignon sont très nombreux, mais ils ne sont pour ainsi dire jamais mortels.

Nous allons, par un tableau de comparaison, faire ressortir les caractères différentiels de ces deux espèces de façon à pouvoir les distinguer parfaitement.

AMANITA CAESAREA.	AMANITA MUSCARIA.
<i>Amanite des Césars.</i>	<i>Amanite tue-mouches.</i>
Comestible de 1 ^{re} qualité.	Très vénéneuse.
Une volve, blanche et persistante, en forme de coupe à la base.	Une volve très friable, laissant un cercle très marqué, un rebord sur le bulbe.
Chapeau orangé nu ou rarement parsemé de lambeaux irréguliers.	Chapeau orangé, rougeâtre, couvert de verrues, de pointes ou de plaques blanches.
Lamelles jaunes ou jaunâtres.	Lamelles blanches.
Pied peu renflé dans sa volve.	Pied bulbeux à la base.
Anneau jaune.	Anneau blanc.

Amanita Rubescens (Persoon). — *Amanita vineuse*.

C'est la seconde Amanite dont la vente est autorisée à Dijon. Le chapeau de l'Amanite vineuse est d'abord globuleux, puis étalé ; couvert de verrues ou de plaques ayant une

teinte gris rougeâtre. Les lamelles sont larges, blanches, se tachant de rougeâtre. Ce champignon a un bulbe conique à la base, avec un rebord supérieur. L'anneau est blanc, la chair est tendre, molle, devenant rosée ou rose vineux à l'air. Quand on casse une golmotte, elle rosit lentement au niveau des parties blessées.

L'Amanite vineuse est un comestible à chair délicate. Sa teinte rougeâtre suffit pour la distinguer des espèces voisines qui sont vénéneuses. Néanmoins, elle peut être confondue avec l'Amanite Panthère.

Voyons leurs caractères différentiels.

AMANITA RUBESCENS.

(Amanite rougeâtre,
A. vineuse), comestible.

AMANITA PANTHERINA.

(Amanite panthère),
très vénéneuse.

Chapeau plus rougeâtre.

Bulbe conique à la base sans trace de volve, avec rebord supérieur.

Feuillets et pied blancs, tachés de rouge.

Chair rouge sous la cuticule du chapeau ou après frottement.

Bord du chapeau non strié ou très peu nettement strié.

Chapeau de teinte plus foncée.

Pied renflé à la base, volve sous forme d'anneaux blanchâtres superposés.

Feuillets et pied restant blancs.

Chair blanche sous la cuticule et le restant partout ailleurs.

Bord du chapeau nettement strié en général.

Seuls les échantillons tachés de rouge aux feuillets ou au pied (pour lesquels aucune confusion n'est possible avec A. pantherina) seront acceptés.

• Genre **Lepiota**. — **Lepiote**.

Les lepiotes sont des champignons dépourvus de volve. Le chapeau peut être écailleux ou lisse. Le pied est orné d'un anneau ou collier. Ce pied se sépare facilement du chapeau sans rupture manifeste. Les lamelles sont écartées du pied ou libres, rarement adnées.

Lepiota procera (Scopoli). — *Lépiote élevée, Coulemelle.*

C'est la seule espèce du genre qui est marquée sur les marchés dijonnais et parisiens.

Sur les échantillons jeunes, le chapeau est d'abord ovoïde, conique, puis étalé en parasol, lorsqu'il a atteint son complet développement. Il est très écailleux, mamelonné, gris blanchâtre ou gris jaunâtre. Il peut atteindre jusqu'à 20 et 30 cm. de diamètre. Les lamelles sont blanc crème, ventruées, très écartées du pied par un collarium. Le pied est élancé, très long, renflé à sa base et couvert dans sa plus grande longueur de tigrures ou d'écailles, ce qui le fait ressembler à la peau d'un serpent. L'anneau est épais, peluché au bord, blanc en dessus, brun en dessous. La chair est blanche, elle ne dégage une odeur agréable qu'en cuisant.

Pour la Lépiote ainsi d'ailleurs que pour les Psalliotés, *il faut rejeter tout champignon n'ayant pas atteint un développement suffisant qui permette son identification certaine.* Cette mesure qui n'est pas à appliquer seulement aux espèces de ces deux genres, mais à toutes les espèces dont les échantillons jeunes peuvent prêter confusion avec des espèces vénéneuses, peut paraître à d'aucuns abusive, mais on ne saurait faire confiance aux connaissances des ramasseurs. En effet, qui peut assurer qu'un simple coup d'œil suffise à différencier, avant l'épanouissement du chapeau, une lépiote d'une psallioté ou d'une amanite blanche. Et pourtant, il faut bien dire que les personnes qui récoltent les champignons, en vue de la vente, ont l'habitude de ramasser jusqu'aux plus petits échantillons. Certes, il est indéniable que les champignons jeunes ont un aspect plus appétissant, restent plus fermes après cuisson, et sont plus délicats que les échantillons ayant acquis leur complet développement. Mais il y a tout de même une limite à la cueillette.

Il faut que le pied soit apparu et que la partie supérieure de celui-ci soit visible en même temps que les feuillets par la séparation naturelle des bords du chapeau.

Genre Tricholoma. — Tricholome.

Une seule espèce de ce genre est autorisée sur le marché parisien. C'est le *Tricholome de la Saint-Georges*. A Dijon, six espèces de Tricholomes sont abondamment représentées.

Ce genre est rangé dans la tribu des Leucosporées ou champignons à spores blanches. Mais depuis peu, on est tenté de faire rentrer quelques espèces à spores roses ou rosées dans la tribu des Rhodosporeées. Ainsi, sur les six espèces marquées à Dijon, quatre font partie d'un nouveau genre : le genre *Rhodopaxillus*.

Voici le tableau de ces six espèces :

<i>Tricholoma</i>	{ Georgii Terreum	et	<i>Rhodopaxillus</i>	{ nudus saevus panaoelus irinus.
-------------------	----------------------	----	----------------------	---

Les Tricholomes sont des champignons à chapeau convexe ou plan à chair compacte. Le pied est plein, épais. Les lamelles sont émarginées ou sinuées, de coloration variée : jaunes, bleues, violettes ou grises. Les spores sont blanches à reflets légèrement rosés. Ces champignons ne possèdent ni anneaux, ni volve.

Tricholoma Georgii (L'Ecluse). — *Tricholome de la Saint-Georges* ou *Mousseron de printemps*.

C'est un champignon de printemps qui est récolté en grande quantité et qui est vendu sur de nombreux marchés. Son chapeau est blanc, blanc crème ou faiblement jaunâtre, conique, puis convexe, finement tomenteux ou nu, marge enroulée et blanche. Les lamelles sont émarginées, serrées, étroites, blanches puis crèmes. Le pied est épais, blanc. La chair est compacte, blanche, à odeur et saveur agréables.

C'est un champignon de 5 à 8 cm. de diamètre et de 4 à 7 cm. de hauteur. On pourrait confondre le Mousseron de printemps avec l'Amanite printanière ou *Amanita verna*

qui est une Amanite blanche. Mais celle-ci possède anneau et volve. C'est la seule confusion qu'on pourrait faire, car à cette époque, les champignons sont rares et le Tricholome de la Saint-Georges est un des premiers champignons de la saison.

Tricholoma Terreum (Schaeffer). — *Tricholome terreux*.

Son chapeau est campanulé, de 4 à 8 cm. de diamètre, mamelonné au centre ordinairement. Il est gris souris ou gris noirâtre avec de fines écailles brunes, comme s'il était saupoudré de charbon. Le pied est blanc ou gris, orné d'une farine blanche au sommet. Il est très grêle, fragile et souvent creux, ce qui est rare chez les Tricholomes. Les lamelles sont émarginées ou décurrentes, dentelées au bord. Elles sont blanches puis grises. La chair est blanc grisâtre, à odeur faible. C'est une espèce automnale, comme d'ailleurs tous les Tricholomes que nous verrons par la suite. On pourrait confondre le Tricholome terreux avec le Tricholome tigré : *Tricholoma tigrinum*, qui est une espèce montagnarde du Jura et de la Suisse. C'est une grande espèce de 10 à 30 cm. de diamètre, gris bistré au centre du chapeau, gris clair vers la périphérie. Les feuillets sont blanc verdoyant, puis crème et jaunâtre.

Ils ne grisonnent pas en vieillissant. Le pied est épais et robuste, de 2 à 4 cm. dans sa partie basilaire qui est renflée. Il passe pour très vénéneux.

Rhodopaxillus irinus (Fries). — *Tricholome à odeur d'iris*.

Ce champignon convexe de 5 à 8 cm. de diamètre, blanchâtre, glabre, incarnat blanchâtre sur le mamelon avec une marge enroulée, pruiteuse, blanche.

Les lamelles sont serrées, arrondies, crème, glauque ou ocracée, rose très pâle, avec une petite échancrure vers le pied. Le pied est cylindrique, un peu renflé en bas, avec des fibrilles dans la partie inférieure qui est blanchâtre. La partie supérieure est d'un beau blanc pruiteux. La chair est tendre,

blanche, ayant le goût de mousseron avec une fine odeur d'iris ou de violette.

Rhodopaxillus saevus (Fries). — *Pied bleu*.

Son chapeau est compact, charnu, convexe, les bords sont enroulés en dessous. Ce champignon a une teinte fauve pâle, parfois plus ou moins lavée de violacé. Les feuillets nombreux sont blanc jaunâtre ou blanc sale. Le pied est épais, lilacé ou violacé. La chair est blanchâtre. Quoique étant une espèce automnale, on l'a rencontré en avril.

Rhodopaxillus nudus (Bulliard). — *Tricholome nu ou pied violet*.

C'est une espèce qui est entièrement violette quand elle est jeune. Mais avec l'âge, le Pied violet devient brun ou fauve au centre du chapeau. Celui-ci est convexe, plan de 8 à 10 cm. de diamètre, avec la marge infléchie pruiteuse et blanche. Les lamelles sont sinuées puis un peu décurrentes. Elles sont minces et d'un beau violet clair. Le pied est élastique, tomenteux, pulvérent, au sommet lilas grisâtre. Sa chair est tendre, blanc violacé à odeur de fruits. On ne peut le confondre qu'avec les Cortinaires violettes, mais on retrouve la cortine, ou tout au moins les traces de celle-ci.

Rhodopaxillus panaeolus (Fries). — *Tricholome panéole ou argouane des prairies*.

C'est un champignon ayant un chapeau de 3 à 6 cm. de diamètre, charnu, aqueux, d'abord convexe puis étalé, brunâtre ou blanc cendré, marqué souvent de taches grisâtres. Le pied a 3 à 5 cm. de hauteur et est très grêle. Il est strié, blanchâtre, farineux au sommet. Les feuillets sont larges, adhérents rapprochés, gris ou bruns. La chair est épaisse, tendre et blanchâtre.

On a confondu ces argouanes des prairies avec des entolomes petites prunes : *Entoloma prunuloïdes*. Lors des arrivages énormes constatés en automne 1932, on a trouvé de ces

entolomes petites prunes voisinant avec des Tricholomes panéoles.

Genre *Lactaria*. — **Lactaire.**

Ce sont des champignons sans anneau ni volve. Les lamelles et la chair laissent écouler un suc laiteux quand on les brise ou qu'on les entame avec la pointe d'un couteau. Le pied est creux ou spongieux et ne renferme aucune fibre. Le chapeau est toujours déprimé dans la vieillesse. Beaucoup d'espèces de ce genre sont suspectes. Trois espèces sont autorisées sur le marché de Dijon. Ce sont : *Lactarius lactifluus*, *Lactarius deliciosus* et *Lactarius sanguifluus*.

Lactarius deliciosus (Linné). — *Lactaire délicieux.*

Le chapeau, qui peut atteindre 8 à 12 cm. de diamètre, se creuse en entonnoir lorsque le champignon est âgé. Sa couleur ordinaire est jaune orangé avec des zones brun orangé. Quelquefois, il peut prendre une teinte gris livide zoné de verdâtre. Le pied a la même couleur que le chapeau. Les feuillets sont crème orangé. Le lait est doux et orangé. Toutes les parties du Champignon peuvent se teinter à la fin de vert. La chair est blanche, puis orangée et enfin verte. C'est un comestible délicat qui pousse en automne dans les bois de Conifères.

On peut confondre cette espèce avec *Lactarius torminosus* ou Lactaire à coliques ; et lors d'arrivages extraordinairement abondants, il n'est pas rare de découvrir ce Lactaire à coliques dans des lots de Lactaires délicieux ou sanguins ramassés par des gens peu avertis.

Le Lactaire à coliques a un chapeau couleur chair ou crème rosé, quelquefois blanc quand il est jeune. Ce champignon a une marge cotonneuse, pourvue de longs poils. Le chapeau peut être un peu zoné. Le pied est court, épais et glabre. Les feuillets sont blancs ou blanc lavé de rose. La chair est blanc crème. Le lait est blanc et âcre.

Lactarius sanguifluus (Paulet). — *Lactaire sanguin*.

C'est un champignon ayant un chapeau de 5 à 8 cm. de diamètre, incarnat rouge, quelquefois violet, orange ou jaune aurore, non zoné, tacheté de vert. Le pied est crème, puis rouge orangé, enfin, tacheté également de vert. Les feuillets sont orangé incarnat. Le lait est rouge vineux, quelquefois violet. La chair est blanche pointillée de rouge. C'est un champignon voisin du Lactaire délicieux.

Lactarius lactifluus (Schaeffer). — *Lactaire à lait abondant ou vachotte*.

C'est une grande espèce ayant un chapeau d'abord convexe, puis qui se creuse avec l'âge. Sa couleur est orangée ou jaune fauve brune rougeâtre, devenant nankin quelquefois en vieillissant. Le pied est épais, du même ton que le chapeau. Les feuillets sont décourants crème, puis nuancés de roux pâle brunissant souvent au contact des doigts. La chair est blanche ou blanc jaunâtre. Le lait est abondant, blanc et doux. C'est un champignon d'été, et il a la réputation d'être un excellent comestible.

On pourrait le confondre ainsi d'ailleurs que le Lactaire délicieux avec le Lactaire roux : *Lactarius Rufus*. Mais celui-ci a un lait blanc et âcre.

Genre Russula. — Russule.

Ce genre renferme des espèces très variables et très nombreuses. Il se distingue des Lactaires surtout par l'absence de lait et l'aspect grenu de la chair. Le pied est spongieux ou creux et ne contient aucune fibre même à l'extérieur. Il se casse nettement. Le chapeau est d'abord convexe puis il devient bientôt déprimé et même creux.

Trois espèces sont marquées à Dijon. Ce sont : *Russula delicata*, *R. Virescens*, et *R. Cyanoxantha*.

La distinction des Russules est rendue souvent difficile par leur changement de coloration, bien que dans certains pays, on les consomme presque toutes.

Russula delica (Fries). — *Prevet*, *Russule sans lait*.

La Russule sans lait est un gros champignon blanc, souvent tacheté de terre, ayant de 10 à 15 cm. de diamètre avec un chapeau dur rapidement creusé en entonnoir. Elle a un pied court, épais. Les feuillets sont souvent inégaux, quelques-uns terminés en fourche, blanc ou blanc crème avec un léger reflet verdâtre. Ces lamelles sont décurrentes. La chair de cette Russule est blanche, sèche, de saveur d'abord agréable puis un peu âcre. C'est un champignon d'automne.

On confond le *Prevet* avec la Russule noire : *Russula Nigricans* quand celle-ci est jeune. Mais la chair de cette espèce rougit et noircit à l'air au bout de quelques minutes. On peut également trouver dans des récoltes de Russules sans lait, des Lactaires poivrés et aussi des *Lactaires veloutés* : *L. Vellereus*, qui ont souvent comme *R. Delica*, des reflets verts mais qui ont du lait et un épiderme velouté. La différenciation est facile, car la Russule n'a pas de lait.

Russula Virescens (Schaeffer). — *Russule verdoyante*, *Palomet*.

C'est une espèce facilement reconnaissable. Quand ce champignon est jeune, le chapeau est arrondi, crème ou café au lait, pâle, aréolé et tacheté de brun par place puis de vert. En vieillissant, les craquelures s'étendent ; la teinte verte s'intensifie. Finalement il devient moucheté de vert. Le chapeau, chez l'adulte, est souvent déprimé au centre. Il peut atteindre une dizaine de centimètres de diamètre. Le pied est blanc, épais. Les feuillets sont blancs, inégaux, quelques-uns sont fourchus. La chair est blanche et douce, avec une odeur et une saveur agréables. C'est une espèce d'été et d'automne. C'est l'espèce comestible la plus recommandable du genre d'abord parce qu'elle est excellente, ensuite parce qu'elle est facilement reconnaissable.

On pourrait la confondre avec d'autres Russules vertes, mais seule la Russule verdoyante présente ces craquelures si caractéristiques.

La *Russule Hétérophylle*, qui est une Russule verte, comestible également, n'a pas été autorisée. C'est que sa confusion avec l'Amanite Phalloïde est facile.

Le tableau ci-dessous résume les caractères distinctifs des Russules vertes et de l'Amanite phalloïde :

AMANITE PHALLOÏDE.

Chapeau vert.
Un anneau.
Un étui à la base du pied.
Chair fibreuse.

RUSSULES VERTES.

Chapeau vert.
Pas d'anneau.
Pas d'étui à la base du pied.
Chair grenue.

La confusion est très possible, surtout pour des ramasseurs peu avertis, et dans un panier de Russules hétérophylles, on peut très bien laisser passer quelques Amanites phalloïdes qui s'y seraient glissées, surtout si le ramasseur n'a pas pris la précaution de déraciner les champignons.

On rejette donc toutes les Russules vertes, qui n'ont pas de crquelures sur le chapeau.

Russula Cyanoxantha (Schaeffer). — *Russule cyanoxanthe*, Charbonnier.

La peau de cette Russule est couleur gorge de pigeon, gris plombé, teinte de pourpre noir, de violet noirâtre ou de vert. A la surface du chapeau, on observe de fines rides ou veines irrégulières qui vont du centre à la périphérie. Le chapeau peut atteindre 8 à 15 cm. de diamètre. Sa consistance est élastique. Le pied est blanc, brillant, satiné. Les feuillets sont blancs, remontant vert le haut du pied souvent fourchus. C'est un champignon d'automne. A côté de ces trois espèces il y en a évidemment d'autres qui sont comestibles. Mais leur différenciation est malaisée et dans le doute on est obligé de goûter les échantillons et de rejeter les espèces dont la chair est âcre, amère ou piquante.

On ne peut pratiquer cette méthode d'inspection sur un marché et les trois Russules autorisées sur le marché de Dijon sont trois espèces dont l'identification est facile et qui ne peuvent prêter confusion avec aucune autre.

Genre Pleurotus. — Pleurote.

Les Pleurotes ont le pied excentrique ou latéral, souvent court, quelquefois nul. Toutes les espèces sont épiphytes, c'est-à-dire qu'elles croissent sur les troncs, souches, racines ou écorces. Une seule est vénéneuse. Les autres peuvent fournir un aliment abondant et délicat, surtout dans la jeunesse.

Pleurotes Ostreatus (Jacquier). — *Pleurote en huître.*

Le chapeau, à l'état adulte, est creusé en-dessus comme une écaille d'huître. Il est brunâtre ou noirâtre, quelquefois nuancé de violet. Il devient souvent plus pâle, brun clair par la sécheresse. Il peut atteindre 6 à 10 cm. de diamètre. Le pied est extrêmement court ou nul. Les feuillets sont décourants, réunis entre eux à la base, blanc crème ou grisâtre. La chair est blanche et douce. C'est un comestible qui croît en touffes sur les troncs en automne et en hiver.

Genre Clitocybe. — Clitocybe.

C'est un genre remarquable par la décurrence des lamelles qui se prolongent sur le pied et par la forme du chapeau qui est le plus souvent déprimé et même creusé en coupe ou en entonnoir, rarement convexe, sauf quand le champignon est tout jeune. Le pied est quelquefois gros et charnu, souvent aussi, assez peu épais et un peu fibreux, mais jamais dur et cartilagineux. La plupart des espèces sont comestibles.

Quatre représentants du genre sont autorisés sur le marché de Dijon. Ce sont : *Clitocybe nébularis*, *Cl. Geotropa*, *Cl. Gigantea* et *Cl. Gilva*.

Clitocybe Nebularis (Batsch). — *Clitocybe nébuleux.*

C'est un champignon dont la taille est très variable. Le chapeau peut atteindre 10 à 20 cm. de diamètre avec un pied plus ou moins long (de 5 à 9 cm. de long). Le chapeau

est convexe, plan, puis cyathiforme. La teinte est brun foncé, grisâtre ou gris ocracé pâle. Le pied est blanchâtre ou grisâtre, un peu renflé à la base, strié, fibrilleux. Les lamelles sont adnées puis décurrentes. Leur teinte est blanc, ou blanc crème puis paille. La chair est blanche. Le clitocybe nébuleux a une odeur de mousse, de bon champignon. C'est une espèce d'automne pas très connue.

Ce champignon est très recherché dans la région de Dijon où on le connaît sous le nom de *Mousseron gris*. Mais il est considéré dans certaines régions comme suspect, et on l'accuse d'avoir causé des intoxications. Mais ces intoxications, mises sur le compte des *Mousserons gris* auraient pu être attribuées avec plus d'exactitude à la présence de quelques *Entolomes livides* capables de s'être glissés dans la récolte. Il ne se passe pas, en effet, d'automne, sans que des amateurs insuffisamment avertis s'empoisonnent avec des *Entolomes livides* pris pour des *Clitocybes nébuleux*.

Aux Halles de Dijon, les contrôleurs ont saisi il y a quelques années des paniers entiers d'*Entolomes livides*. Son qualificatif de perfide a été très bien choisi, car il n'y a pas de champignon plus appétissant que lui avec sa consistance ferme, les reflets satinés de son chapeau, la blancheur de son stipe, son odeur agréable de farine fraîche.

Il faut bien dire aussi que, même pour un mycologue dont l'attention n'a pas été attirée tout spécialement sur la similitude d'aspect des échantillons jeunes des deux espèces, une méprise peut aisément résulter d'un examen superficiel.

S'il est classique de dire que les feuillets sont roses dans le genre *Entoloma*, il importe de savoir que ce rosissement n'apparaît qu'avec la maturation des spores. C'est pourquoi les feuillets ne sont jamais roses sur les jeunes échantillons. Ils sont blanc-crème.

Les caractères génériques permettent plus sûrement la différenciation. Dans le *Clitocybe nébuleux*, les feuillets sont nettement décurrents, ils ne le sont jamais dans l'*Entolome*. Enfin l'odeur est nettement différente dans les deux espèces. L'*Entolome livide* a une odeur agréable de farine

fraîche, devenant un peu nauséuse à la fin tandis que le Clitocybe nébuleux a une odeur un peu forte, difficilement définissable, mais bien connue des amateurs qui, après l'avoir analysée une fois, la reconnaissent parmi toutes les autres.

Le tableau ci-dessous résume les principaux caractères distinctifs des échantillons jeunes dans les deux espèces :

CLITOCYBE NEBULARIS.	ENTOLOMA LIVIDUM.
<i>Clitocybe nébuleux.</i>	<i>Entolome livide.</i>
Comestible.	Toxique.
Chapeau : convexe, gris bistré, prumineux.	Chapeau : convexe, gris chamois, très pâle, soyeux à la loupe, paraissant satiné.
Feuillets : blancs, serrés, arqués, décourants.	Feuillets : blanc crème, puis jonquille, peu serrés, non décourants.
Pied : blanc, strié, fibrilleux, gonflé à la base.	Pied : blanc, satiné, gonflé et recourbé à la base.
Odeur : forte mais agréable de bon champignon, difficilement définissable, mais caractéristique.	Odeur : de farine fraîche, agréable au début, puis devenant nauséuse à la fin surtout si on la perçoit plus fortement après froissement du champignon.

Il est certain que si la confusion peut être faite par un amateur peu averti, elle ne saurait plus être commise par quelqu'un prévenu de son éventualité. Les vérificateurs des Halles de Dijon, personnes entraînées et consciencieuses, donnent toute sécurité à cet égard, et si toutes les récoltes de clitocybes nébuleux subissaient une vérification aussi serrée (les champignons sont examinés un à un) il est probable que cette espèce n'aurait jamais été considérée comme suspecte.

Depuis de longues années, les Clitocybes nébuleux font l'objet d'arrivages importants sur le marché dijonnais et leur consommation n'a donné lieu à aucun accident.

Voici les arrivages depuis 1927.

1927	858 kilos	1931	1.047 kilos
1928	871 —	1932	1.797 —
1929	360 —	1933	990 —
1930	1.303 —	1934	724 —

Clitocybe Géotropa (Bulliard). — *Clitocybe Géotrope*.

Le chapeau de ce *Clitocybe* a un mamelon très accusé au centre. Ses bords sont enroulés. Il se déprime avec l'âge et prend la forme d'un entonnoir. Il peut atteindre jusqu'à 10 cm. de diamètre. Il a une teinte crème, ocre pâle, ou roux rosé très pâle. Ce champignon a un gros pied qui est haut par rapport au chapeau, un peu renflé à la base, spongieux, élastique. Les lamelles sont longuement décurrentes, serrées, blanc crème ou roux pâle. La chair est blanche, aromatique. C'est une espèce automnale.

Clitocybe Gigantea (Sowerby). — *Clitocybe géant*.

C'est un champignon ayant un chapeau plan, puis déprimé, pouvant atteindre 20 et même 30 cm. de diamètre. Les lamelles sont peu décurrentes, anatomosées. Le pied est épais et trapu.

Clitocybe Gilva (Alexandrii Fries). — *Clitocybe gris cendré*.

C'est un grand champignon de 8 à 10 cm. de diamètre, à pied lisse. Le chapeau est fauve clair ou brunâtre. La chair café au lait.

Genre Psalliota. — Psalliotte.

Le genre *Psalliota* fait partie de la tribu à spores purpurines, brun pourpre ou violettes.

Ce genre se caractérise par le chapeau qui se sépare facilement du pied, sans rupture manifeste, par un anneau membraneux, l'absence de volve, des lamelles libres, de teinte variable : blanches puis roses, pourpre foncé ou pourpre noir.

Ce genre, dans sa tribu, est analogue aux *Lépiotes* de la tribu des *Leucosporées*.

Il est très important au point de vue alimentaire. C'est un des plus intéressants de la flore mycologique. Il renferme des espèces de grande taille, très recherchées pour leur bonne qualité et surtout l'espèce la plus commune, croissant un peu partout : *Psalliota Campestris* qui est récoltée et connue de tout le monde.

Bien que ces champignons soient assez faciles à distinguer d'autres espèces qui sont vénéneuses, on les a confondus trop souvent et des accidents se sont produits. On a pris l'*Amanite printanière*, l'*Amanite citrine*, la variété blanche de l'*Amanite phalloïde* pour la *Psalliotte des champs* et la *Psalliotte champêtre*.

Psalliota Arvensis (Schaeffer). — *Psalliotte des champs*.

C'est un grand champignon dont le chapeau peut atteindre 20 cm. de diamètre. Ce chapeau est campanulé, convexe, puis étalé, blanc sale ou blanc grisâtre, devenant crème ocracé, farineux quelquefois floconneux, à épiderme fendillé. Le pied est plein, blanc, épais, un peu renflé à la base, L'anneau porte, en-dessous, un cercle d'écailles qui paraissent le dédoubler.

Les feuillets sont d'abord blancs, puis brun pourpre foncé. La chair est blanche, tendre, à odeur de farine. C'est une espèce que l'on peut rencontrer toute l'année.

Psalliota Campestris (Linné). — *Psalliotte champêtre*.

Le chapeau est d'abord arrondi, blanchâtre. Il peut être brun ou roux pâle, ocracé roussâtre, blond. Le pied est épais, plein, blanc. L'anneau est simple, souvent fugace. Les feuillets sont blancs puis rosés, enfin brun pourpre, brun roussâtre. La chair est molle et prend à l'air une teinte rosée ou brun roussâtre. Elle est douce et parfumée.

Lorsqu'on inspecte des *Psalliottes*, l'attention doit être toujours en éveil. En effet, il est facile de distinguer du premier coup d'œil une *Psalliotte* adulte d'une *Amanite* blanche

ou d'une Volvaire, il n'en est pas de même lorsqu'on a affaire à des échantillons jeunes, échantillons qui se trouvent souvent constituer la majeure partie des lots amenés au marché ; à côté des Amanites et des Volvaires, que le contrôleur doit éliminer, les Psalliotés jaunissantes, qui, elles, ont tous les caractères du genre, ne devront pas être perdues de vue.

Nous allons, par quelques tableaux de comparaisons, opposer les Psalliotés comestibles aux Amanites blanches, Volvaires et Psalliotés jaunissantes.

AMANITES BLANCHES.

(*Amanita Verna, citrina, phalloïdes, var. blanche*).

Vénéneuse.

Un étui à la base du pied.
Si pas d'étui, il y a ou il y a eu des écailles sur l'épiderme, indépendantes de celui-ci.
Feuillets blancs ou crème.

Odeur vineuse désagréable.

PSALLIOTES COMESTIBLES.

(*P. Campestris, arvensis*.)

Pas d'étui à la base du pied.
Chapeau sans écailles ou à écailles provenant de l'excoriation de l'épiderme.

Feuillets roses, brun pourpre et enfin noirâtres.

Odeur agréable de bon champignon.

VOLVAIRES.

(*Volvaria Gloiocephala*).

Suspecte.

Etui à la base du pied.
Pas d'anneau.
Feuillets roses ne devenant jamais brun pourpre.

PSALLIOTES COMESTIBLES.

(*P. Campestris, arvensis*.)

Pas d'étui à la base du pied.
Un anneau.
Feuillets rosés devenant pourpre en vieillissant.

PSALLIOTE JAUNISSANTE.

(*Psalliota Xanthoderma*).

Toxique.

PSALLIOTES COMESTIBLES.

(*P. Campestris, arvensis*.)

Chapeau blanc se teintant de jaune quand on frotte.

Chapeau blanc et le restant.

Feuillets gris perle puis rosés.	Feuillets rosés puis brun pourpre.
Base du pied se teintant de jaune fortement au frottement surtout sur la coupe.	Base du pied immuable.
Odeur surtout désagréable d'acide phénique.	Odeur agréable de bon champignon.

Genre *Cantharellus*. — Chanterelle.

Les champignons de ce genre ont un chapeau charnu, fibreux, plan, concave ou creusé en coupe, en entonnoir. Les lamelles sont des sortes de plus à bords épais. Elles sont décourrentes, fourchues, quelquefois peu saillantes et même réduites à de simples rides.

La seule espèce que l'on autorise sur les marchés est la Girolle *Cantharellus Cibarius*.

Cantharellus Cibarius (Fries). — Chanterelle comestible.

Cette espèce a un chapeau charnu jaune orangé, jaune d'œuf ou jaune pâle, convexe, puis concave et creusé en entonnoir. Les bords sont enroulés en dessous et festonnés. Les feuillets sont épais, espacés, très décourrents, jaune vif, descendant irrégulièrement sur le pied. La chair est blanche, compacte, à odeur agréable fruitée.

C'est une espèce qui fait l'objet, certaines années, d'arrivages formidables pendant l'été.

La Chanterelle comestible peut être confondue avec une espèce toxique : C'est *Pleurotus Phosphorescens* ou *Clitocybe Olitaria* et l'attention des contrôleurs doit être spécialement attirée sur la différenciation de ces deux espèces, lors de la saison des Girolles.

Voyons leurs caractères différentiels :

PLEUROTUS PHOSPHORESCENS.

Ou *Clitocybe Olearia*.

Pleurote phosphorescent.

CANTHARELLUS CIBARIUS.

Chanterelle comestible.

Chair jaune, laissant écouler un liquide citrin à la compression.

Feuillets décurrents.

Petit bouton au centre du chapeau. Pousse en touffes.

Echantillons soudés par le pied qui est long, mais il peut être présenté le pied coupé.

Couleur très orangée. Odeur nulle. Phosphorescent à l'obscurité.

Toxique.

Chair blanche donnant à la compression un liquide trouble blanc jaunâtre.

Feuillets réduits à l'état de rides.

Pas de bouton au milieu du chapeau.

Les échantillons sont séparés les uns des autres.

Couleur jaune orangée plus ou moins foncée.

Odeur agréable, fruitée. Invisible à l'obscurité.

Comestible.

Nous allons quitter la famille des Agaricinés et voir deux genres appartenant à celle des *Polyporés*.

Ce sont les genres *Polyporus* et *Boletus*.

Les Polyporés n'ont plus de feuillets. Ce sont les tubes qui portent les spores, tubes qui s'ouvrent par les pores à la partie inférieure du chapeau.

Genre Polyporus. — Polypore.

Les champignons de ce genre sont fermes, coriaces, quelquefois charnus. Le pied est central ou latéral, mais souvent le chapeau est dépourvu de pied. Les tubes ne se séparent pas facilement du chapeau.

Polyporus Umbellatus (Schaeffer). — *Polypore en Ombelles*.

Ce champignon se présente avec un tronc blanc d'où partent un grand nombre de pieds également blancs, ramifiés, terminés par des chapeaux étalés, puis déprimés au centre.

Leur teinte est variable et peut aller du brunâtre au café au lait pâle. Les pores sont blancs, descendant sur le pied. La chair est peu épaisse dans le chapeau, blanche, molle, de saveur agréable.

Ce champignon pousse sur de vieilles souches. Il est comestible quand il est jeune, mais il s'altère assez rapidement.

Polyporus frondosus (Fries). — *Polypore feuillé*.

Il existe un tronc commun dans cette espèce, tronc court, tuberculeux. Les chapeaux en partent de côté, ceux-ci sont étalés avec des bords rabattus. Ils sont bruns ou gris brunâtre. La chair est fibreuse, blanche, agréable au goût.

Genre Boletus. — Bolet.

Les champignons de ce genre sont charnus avec un pied central. Les tubes sont soudés et s'enlèvent facilement tous ensemble comme le foin du fond d'un artichaut.

On éliminera tous les Bolets ayant les pores rouges, ou un réseau rouge sur le pied, car les espèces présentant ces caractères comme : *Boletus satanas*, *felleus*, *Luridus*, *Chrysanteron*, sont des champignons suspects, ou non comestibles : amers, âcres, etc...

Boletus edulis (Bulliard). — *Bolet comestible*.

Ce champignon a un chapeau brun marron, pouvant atteindre 20 cm. de diamètre, avec un pied épais de 3 à 4 cm. renflé vers le bas, de teinte brun clair ou brun. Le sommet du pied est orné d'un réseau blanc, très régulier.

Les pores sont blancs au début, puis deviennent vers la fin, jaune verdâtre ou ocracés. La chair est blanche, tendre, de saveur agréable. C'est une espèce de la fin de l'été et de l'automne. On évitera de ramasser des *Bolets amers* (*B. Felleus*) qui ont des pores blancs étant jeunes, et roses ensuite. On éliminera des lots les cèpes trop petits, ou ceux dont les pores sont roses.

Boletus Aereus (Bulliard). — *Bolet bronzé ou tête de nègre*

Le chapeau est hémisphérique dans cette espèce, plus petit que le Bolet comestible. Il est brun foncé, presque noir. Le pied est gros, renflé à la base en bulbe, de teinte ocracée ou roussâtre orné d'un beau réseau au sommet. Les pores sont blancs puis jaune verdâtre. La chair est blanche, ferme.

Boletus scaber (Bulliard). — *Bolet raboteux*.

Celui-ci a un chapeau brun et un pied relativement grêle, couvert d'écailles très apparentes ; les écailles sont brunes, le reste du pied est blanc grisâtre. Les pores sont blancs puis blanc grisonnant. La chair est blanchâtre, grisâtre. Elle peut bleuir faiblement à l'air. Elle devient noire à la cuisson. On peut recevoir les variétés : *Boletus Aurantiacus* et *Duriusculus*.

Variété Aurantiacus (Bulliard) ou *orangée*.

Le chapeau est rouge orangé, et les écailles de même teinte. La chair est blanche, et devient vert brunâtre à l'air.

Variété Duriusculus : La chair de cette variété est ferme, dure. Elle rougit au niveau des blessures. Le chapeau peut être brun ou orangé.

Boletus granulatus (Linné). — *Bolet granulé*.

La couleur du chapeau est variable. Elle peut aller du brun roussâtre au brun marron ; quelquefois elle est abricot. Il est visqueux. Le pied est jaune citron, avec des grains floconneux, crème, au sommet. Les pores sont jaune soufre, la chair jaunâtre.

Il ne nous reste plus à examiner maintenant que quelques espèces, espèces encore importantes, mais dont l'identification est toujours facile et qui ne peuvent prêter à confusion avec aucune autre. Ces espèces appartenant à autant de genres différents sont : *Morchella Esculenta*, *Sarcosphaera eximia*, *Bovista Gigantea*, *Craterellus cornucopioides* et *Hydnum repandum*.

Nous allons dire quelques mots au sujet de chacune d'elles :

Hydnum repandum (Linné). — *Hydne bosselé*.

Le genre *Hydnum* est caractérisé par l'existence d'aiguillons placés en général à la partie inférieure du chapeau. Ces aiguillons portent les spores.

Le chapeau de l'*Hydne bosselé* est arrondi, à bords souvent ondulés, de teinte crème roussâtre, crème rosé, couleur saumon ou nankin. Il peut atteindre jusqu'à 10 cm. de diamètre. Le pied est épais, souvent difforme. Il est blanc, ocracé. Les aiguillons sont fragiles, blancs puis crème, puis couleur chair. La chair est blanche. C'est un champignon d'été et d'automne.

Craterellus cornucopioides (Linné). — *Craterelles en corne d'abondance*. *Trompettes des morts*.

La forme de ce champignon est celle d'une corne d'abondance. Les bords de la corne se rabattent et forment un chapeau brun, noirâtre, moucheté, écailleux. Le pied est creux et gris cendré, gris lilas noirâtre, gris d'encre avec des plis irréguliers. Sa chair est très mince. Il sert plutôt de condiment.

Bovista Gigantea (Batsch). — *Lycoperdon géant*. *Vesse de loup*.

Ce champignon atteint 20 cm. et même 60 cm. de diamètre. Il est sphérique ou piriforme, avec une petite racine souterraine. L'enveloppe est blanchâtre, jaune ocracé, brun clair ou brun grisâtre. Cette espèce est comestible, mais seulement quand elle est jeune.

Sarcosphaera eximia (Léveillé).

Ce champignon a la forme d'une coupe blanc sale, blanc terreux, extérieurement sessile ou sub-sessile, ressemblant à une pomme de terre à demi-enterrée, à la fin découverte, étalée, étoilée c'est-à-dire divisée en 5 à 6 lobes triangulaires.

L'hyménium est violet purpurin, à la fin violet brun. La

chair est blanche et fragile. Cette espèce croît en été et en automne dans les bois de sapins.

Morchella esculenta (Linné). — *Morille comestible*.

Les Morilles ont un pied surmonté d'une tête arrondie creusée de nombreuses alvéoles.

Le chapeau est ovoïde, d'un jaune ocracé clair, ou d'un brun fuligineux noirâtre. Il peut atteindre 6 à 7 cm. de diamètre.

Le pied est blanc, cylindrique, ou souvent renflé à la base. C'est une espèce précoce, ne poussant qu'au printemps. C'est un comestible très recherché.

La question de la limitation des espèces s'impose d'une façon absolue quand des arrivages de champignons apparaissent sur un marché. Mais le nombre des espèces autorisées n'a pas besoin d'être exagérément réduit, si on dispose d'un personnel parfaitement entraîné. Nous venons de voir ce que l'on doit exiger comme minimum de connaissances de ce personnel, non seulement de connaissances générales, mais aussi de connaissances régionales.

Une garantie totale pourra alors être assurée au consommateur si le service de contrôle fonctionne d'une façon satisfaisante.

CONCLUSIONS

Nous avons montré dans les pages qui précèdent, que les marchés de la plupart de nos grandes villes peuvent être et sont, de fait, largement approvisionnés en champignons sauvages, approvisionnements sous la dépendance directe, nous l'avons vu, des conditions climatologiques. Nous avons signalé quel intérêt économique, social et gastronomique présentaient ces cryptogames que la nature nous offre avec une si remarquable profusion. Mais il faut que le consommateur soit assuré d'une sécurité totale et cette sécurité ne pourra être obtenue qu'à la condition qu'il existe un contrôle parfait préalable à la vente.

Nous grouperons, dans ces conclusions, les règles indispensables à l'obtention d'une garantie absolue dans la vente des champignons sauvages. Il ne suffit pas que ces règles existent, dans un Règlement dont on ignorera le premier mot, mais il faut au contraire, qu'elles soient appliquées dans toute leur rigueur par un personnel parfaitement entraîné.

Voyons ce qu'elles sont :

- 1° *Interdiction du colportage des champignons sauvages ;*
- 2° *Inspection préalable à l'exposition en vente.*

MODES DE VÉRIFICATIONS.

a) *Limitation de l'autorisation de vente d'un certain nombre d'espèces ne pouvant prêter à confusion avec des espèces toxiques.*

b) *Interdiction absolue de présenter à l'inspection et de vendre, mélangés, des champignons d'espèces différentes.*

c) *Les colis sont retournés sur une table et les échantillons sont examinés un à un.*

d) *Rejet des échantillons insuffisamment développés.*

e) *Rejet des échantillons exagérément mouillés, trop vieux, véreux, fermentés.*

f) *Sanction de cette inspection.*

Il est délivré, quand l'inspection est favorable, un *Bulletin* dont le double reste à l'inspecteur à fin de statistique, bulletin portant le nom du vendeur, l'espèce, le poids des champignons, et la date.

3° *Le bulletin est valable pour le jour où il est délivré.*

Si les champignons ne sont pas vendus, ils doivent faire l'objet d'un nouvel examen le lendemain, en vue de l'obtention d'un nouveau bulletin.

4° *Il sera dressé contravention chaque fois que le vendeur exposera des champignons en vente, sans bulletin, ou lorsque ce bulletin ne sera pas du jour.*

Le vendeur sera passible de correctionnelle lorsqu'il exposera en vente des champignons nocifs, soit par avarie, soit par toxicité spécifique.

Cette dernière mesure n'est pas spéciale aux champignons, mais s'applique à toutes les denrées alimentaires.

Ces mesures mises en pratique dans quelques grandes villes, et en particulier à Dijon, ont donné pleinement satisfaction et ont permis d'éviter tout accident aux consommateurs.

Vu : le Président de la thèse,

M. TANON,

Vu : le Doyen,

ROUSSY.

Vu et permis d'imprimer :

Le Recteur de l'Académie de Paris,

S. CHARLÉTY.

BIBLIOGRAPHIE

- M. BARBIER. — *Description synthétique des Russules de France* (Bulletin de la Société mycologique de la Côte-d'Or, 3^e année, 1909).
- R. BIGEARD et H. GUILLEMIN. — *Flore des champignons supérieurs de France les plus importants à connaître* (1909).
- G. BOURGEOIS. — *Aperçu sur la consommation des champignons sauvages au cours des deux dernières années à Dijon* (Bulletin de la Société mycologique de France, t. XLV, 2^e fascicule, 1929, p. 189).
- *Aperçu sur la consommation des champignons sauvages au cours de l'année 1930 à Dijon* (Bulletin scientifique de Bourgogne, t. I, 1931, p. 36).
- *Champignons sauvages et gastronomie* (Catalogue officiel de la 11^e Foire gastronomique de Dijon, 1931, p. 33).
- *La poussée fongique de 1932 vue à travers les arrivages de champignons sauvages à Dijon* (Bull. scient. de Bourgogne, t. II, 1932, p. 78).
- *Un curieux cas d'Anaphylaxie provoqué par la consommation de clitocybes nébuleux* (Revue des Abattoirs et d'Hygiène alimentaire, n^o 1, janvier, février, 1934, p. 10).
- G. BOURGEOIS et J. GRIGNARD. — *Le très faible approvisionnement de Dijon en champignons sauvages au cours de l'année 1934* (Bull. scient. de Bourgogne, t. IV, 1934).
- BULLETIN de la Société mycologique de la Côte-d'Or (années : 1907, 1908, 1911, 1912, 1913, 1914, 1934).
- COSTANTIN et DUFOUR. — *Nouvelle flore des champignons* (Paris, Paul Dupont, éditeur).

- P. DUMÉE. — *Nouvel Atlas de poche des champignons comestibles et vénéneux* (Paris, Lhomme, éditeur, 3, rue Corneille).
- R. DUJARRIC DE LA RIVIÈRE. — *Le poison des Amanites mortelles* (Paris, Masson et C^{ie}, éd. 1933).
- C. C. GILLET. — *Les Hyménomycètes* (Alençon, Ch. Thomas, Imp. 1874).
- E. GIRARD. — *Contribution à l'étude de la flore mycologique du département de la Côte-d'Or*. (Thèse pour le Doctorat en Pharmacie. Gap, Jean, imprimeur, 1933).
- J. GRIGNARD. — *Les apports de champignons aux halles de Dijon en 1933* (Bull. scient. de Bourgogne, t. III, 1933, p. 82).
- A. HALLOT. — *Inspection et réglementation de la vente des champignons* (Thèse de Doctorat-Vétérinaire, 1926 (E. Mazel, édit., Largentière, Ardèche).
- KONRAD et MAUBLANC. — *Icones Selectae Fungorum* (Edit. Lechevallier, 6, rue de Tournon, Paris).
- A. MARTIN-CLAUDE. — *Les champignons sur le marché de Paris en 1928* (Bull. de la Soc. Mycol. de France, t. XLV, 2^e fascicule, 1929, p. 195).
- E. MARTIN-SANS. — *L'empoisonnement par les champignons et particulièrement les intoxications dues aux Agaricinés du groupe des Clitocybes et du groupe des Cortinaires*. Paris, Lib. Paul Lechevallier, 1929).
- MAUBLANC. — *Les champignons de France* (Paris, Lechevallier, édit.).
- ORDONNANCE du Préfet de Police réglementant la vente des champignons de bois dans le département de la Seine, 29 septembre 1923.
- L. QUÉLET. — *Flore Mycologique de la France et pays limitrophes* (Paris, Doin, édit., 1888).
- RÈGLEMENT général de l'Abattoir et de l'Inspection des viandes et denrées alimentaires (Ville de Dijon. A. M. du 28 mars 1906).
- L. ROLLAND. — *Atlas des champignons de France* (Paris, Klincksieck, édit., 1910).

TABLE DES MATIÈRES

	Pages
AVANT-PROPOS.....	7
INTRODUCTION. — Valeur alimentaire des champignons. Les préjugés qu'il faut combattre.....	10
CHAPITRE PREMIER. — Une idée de l'importance des approvisionnements de certaines villes tant au point de vue de la quantité consommée que du nombre des espèces concourant à cet approvisionnement	16
CHAPITRE DEUXIÈME. — Subordination de l'approvisionnement en champignons sauvages aux conditions climatiques. Quelques exemples frappants	36
CHAPITRE TROISIÈME. — Intérêt économique et social de ces approvisionnements. Point de vue gastronomique.....	39
CHAPITRE QUATRIÈME. — Le contrôle préalable à la vente. Sa nécessité. Règlement en vigueur sur les marchés de Dijon et de Paris. Modalités de ce contrôle.....	43
CHAPITRE CINQUIÈME. — La question de la limitation des espèces. Sa nécessité. Confusions possibles.....	52
Ce qu'on doit exiger comme minimum de connaissances des contrôleurs :	
a) Connaissances générales.	
b) Connaissances régionales spéciales.	
CONCLUSION.....	80
BIBLIOGRAPHIE	82

